FULL AUTOMATIC BREAD MAKER

BM 1807

Proficiat, u kocht zonet een fantastische broodbakmachine, een hoogwaardig en betrouwbaar product uit ons FRITEL Quality gamma.

Lees en bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig vooraleer u deze broodbakmachine in gebruik neemt !

***

Félicitations, vous venez d'acheter la machine à pain fantastique, un produit haut de gamma et fiable de notre assortiment FRITEL Quality.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la machine à pain et conservez-le soigneusement !

***

Congratulations, you have just bought a fantastic breadmaker, a reliable and high-quality product from our FRITEL Quality range.

Read this instruction manual before you put the breadmaker into use and save it well !

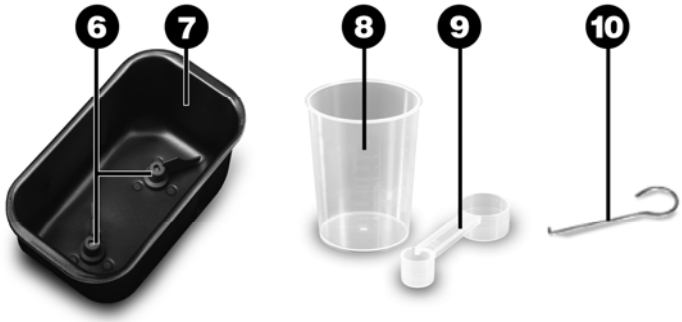
***

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses phantastischen Brotbackautomat, ein zuverlässiges und Qualitativ hochwertiges Produkt aus dem FRITEL Quality-Sortiment.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf

I. PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Afneembaar deksel
2. Bedieningspaneel
3. Ventilatiegaatjes
4. Elektrisch snoer
5. Kijkvenster
6. 2 kneedhaken
7. Bakvorm
8. Maatbeker
9. Maatlepel
10. Kneedhaak verwijderaar

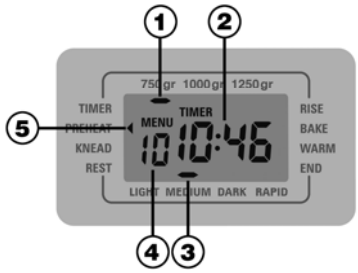


De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

II. UITLEG BIJ HET BEDIENINGSDEEL EN LCD SCHERM

- ***LCD SCHERM***

Als u de stekker insteekt zal u een geluidsignaal horen en gaat eveneens onderstaand standaard LCD scherm branden.



1) Broodformaat: 750-1000-1250 gr
2) Baktijd van het geselecteerde programma
3) Korstkleur: light-medium-dark-rapid
4) Programmakeuze: 13 programma's
5) Huidig stadium van het bakproces: Tijdens de verschillende stadia van het broodbakproces toont een pijl op het LCD scherm aan wat het huidige stadium is. De verschillende stadia in het broodbakproces zijn: voorverwarmen, kneden, rusten, rijzen, bakken warm houden (1uur), einde. Om de duur van een programma te kennen, ga naar punt V.7.

- ***BEDIENINGSPANEEL***

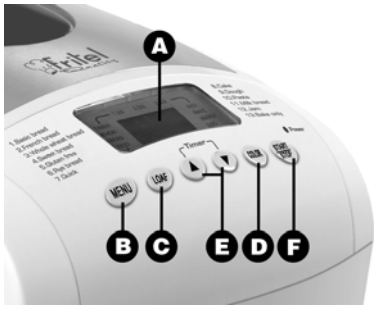
A. LCD scherm

B. Menu

De "Menu" toets dient om één van de 13 aanwezige programma's te selecteren. (programmalijst zie punt III)

C. Broodformaat

Voor de programma's 1,2,3,4,5,6,8 en 11 kan u uit 3 broodformaten kiezen, nl. 750gr, 1000gr of 1250gr. Het geselecteerde broodformaat wordt aangeduid op het LCD scherm, evenals de bijhorende baktijd.



D. Korstkleur

Voor de programma's 1,2,3,4,5,6,8 en 11 kan u uit 3 korstkleuren kiezen, nl. Light, Medium en Dark. De geselecteerde korstkleur verschijnt op het LCD scherm. U kan deze toets ook gebruiken om het bakproces van programma's 1en 2 te versnellen dmv de "Rapid" stand. Wanneer u voor de "Rapid" stand kiest, wordt de baktijd met +/- 1uur verminderd, door een inkorting van het gistingsproces.

E. Timer (uitgestelde start)

U kan deze timer gebruiken om de starttijd van het gekozen programma uit te stellen. Dit is mogelijk voor de programma's 1,2,3,4,6,7,8 en 11. Door op de pijltjes te drukken, verlaagt of verhoogt u de tijd telkens met 10 minuten. (Zie ook punt V.7.d)

Baktijd verlengen: Bij programma 13 'Bake' kan u de baktijd verlengen met de timer toets van 1 uur tot maximum 1u30.

F. Start/stop toets

Signaallamp: Deze licht rood op van zodra de broodbakmachine ingeschakeld wordt.

III. PROGRAMMA OVERZICHT

Dit toestel beschikt over 13 programma's, nl. basic, french, whole wheat, sweet, gluten free, rye, quick, italian, dough, pasta, milk bread, jam, bake only

1. **Basic** (basis) = Basisprogramma voor standaard brooddeeg
2. **French** (Frans) = Programma voor broden van witte, proteïnerijke bloem naar franse stijl en voor lichte broden met een krokante korst.
3. **Whole wheat** (volkoren) = Programma voor broden met een hoog gehalte aan volkoren tarwe, haver, zemelen, … Dit programma beschikt over een wachttijd, zodat de granen voldoende kunnen weken. Deze broden zijn in het algemeen kleiner en compacter.
4. **Sweet** (zoet) = Programma voor zoet brood, broden met extra suiker, rozijnen of chocolade.
5. **Gluten free** (glutenvrij) = Apart programma voor glutenvrij brood (zonder kleefstoffen), aangezien dit zowel qua smaak, als qua structuur sterk afwijkt van een standaard brood. Raadpleeg eerst uw arts indien u glutenvrij brood (dieet) voor uw gezondheid maakt. Volg de volgende richtlijnen stipt op. Voor dit programma adviseren wij u het gebruik van de "NO GLUTEN" mix van REVOGAN. Er bestaan glutenarme mixen en glutenvrije mixen. Raadpleeg uw arts om te bepalen wat voor u de juiste mix is. Het brood dient op een koele en droge plaats bewaard te worden en binnen de 2 dagen volledig opgegeten te worden. Indien u het brood langer wenst te bewaren kan u het brood in diepvrieszakjes invriezen. Wij kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet op voorhand toestemming werd gevraagd aan de arts, noch voor eventuele schade die het gevolg is van het niet volledig correct opvolgen van de richtlijnen, het recept, de houdbaarheid,…
6. **Rye** (rogge), = Programma voor broden met een hoog gehalte aan rogge,… Dit programma beschikt over een wachttijd, zodat de granen voldoende kunnen weken. Deze broden zijn in het algemeen kleiner en compacter.
7. **Quick** (snel) = Dit programma verkort de baktijd met +/- 1u20 door een 2de rijs- en rusttijd over te slaan. Dit maakt het brood iets compacter en vaster.
8. **Italian** (Italiaans) = Programma voor het maken van lichte broden naar Italiaanse stijl, meestal met olijfolie en kruiden zoals oregano of tijm.
9. **Dough** (deeg) = Programma om gistdeeg voor broodjes, gebak of pizza te maken. Het deeg wordt verwarmd opdat het zou kunnen rijzen, maar het wordt niet gebakken. Na het kneden kan u het deeg in een traditionele oven bakken.
10. **Pasta**(pasta) = Programma om deeg voor pasta, wafeldeeg, koekjesdeeg, taartdeeg…. te maken, zonder te rijzen en zonder te bakken. Het deeg wordt enkel gemengd en gekneed.
11. **Milk bread** (melkbrood) = Programma voor het bakken van broden met melk of andere zuivelproducten
12. **Jam** = Programma om vers fruit te verwerken, bv. appelmoes, confituur... De aangegeven hoeveelheden mogen niet overschreden worden, aangezien de jam zou kunnen overkoken en in de bakkamer terecht komen.
13. **Bake only** (Bakken) = Programma dat enkel bakt. U kan dit programma gebruiken voor een brood dat op een van de andere programma's nog niet volledig naar wens gebakken werd of voor een deeg dat nog niet gebakken werd. U kan dit programma indien gewenst verschillende keren na elkaar gebruiken.

IV. VOOR GEBRUIK

1. Veiligheidsvoorschriften

- De broodbakmachine enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom
- Het toestel steeds op een hittebestendige, droge en vaste ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel, zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Controleer steeds of het deksel en de bakvorm correct gemonteerd werden.
- Plaats **NOOIT** iets op minder dan 10 cm van het toestel. Plaats het toestel ook **STEEDS** op MINIMUM 10 CM van de muur of andere elektrische apparaten of brandbare zaken.
- Gebruik het toestel **NOOIT** buitenshuis, in de directe nabijheid van warmtebronnen of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheidsgraad.
- Plaats het toestel **NOOIT** op of vlak naast een fornuis, oven, … zelfs niet indien er een afzuigsysteem voorzien is.
- De broodbakmachine, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken en deze ook **NOOIT** in of onder water (of enige andere vloeistof) dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- Kinderen en mindervaliden zijn zich **NIET ALTIJD** bewust van de gevaren die het gebruik van elektrische apparaten met zich mee kunnen brengen. Laat kinderen en mindervaliden **NOOIT** met de broodbakmachine werken.
- Laat het toestel **NOOIT** zonder toezicht als het in werking is en verplaats het **NOOIT** wanneer het in werking is.
- Tijdens gebruik worden kijkvenster en bakvorm zeer warm. Gebruik dan ook steeds handschoenen om het kijkvenster aan te raken en gebruik **STEEDS** handschoenen om de bakvorm uit het toestel te halen en om het brood uit de bakvorm te halen. Wees ook voorzichtig bij het uitnemen van de kneedhaak.
- Gebruik de bakvorm **NOOIT** om andere producten in te bewaren.
- Het toestel enkel aanzetten indien het gevuld is met ingrediënten of deeg om oververhitting te voorkomen.
- Om morsen te voorkomen, haal de bakvorm uit het toestel om deze te vullen.
- Gebruik **NOOIT** accessoires of onderdelen van andere apparaten of andere merken.
- **NOOIT** aan het elektrisch snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren en rol het elektrisch snoer volledig uit. Gebruik het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, ovens, verwarming,…
- Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is. Plooi het elektrisch snoer **NOOIT** en knijp er **NOOIT** in.
- Laat het elektrisch snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel **NOOIT** indien het elektrisch snoer beschadigd is. In dat geval het toestel onmiddellijk binnenbrengen bij een erkende hersteller.
- Haal de bakvorm **NOOIT** uit het toestel en trek de stekker **NOOIT** uit terwijl het toestel in werking is.
- De ventilatiegaatjes tijdens gebruik **NOOIT** aanraken, blokkeren of afdekken.
- Houd de bakvorm en de kneedhaak **STEEDS** proper, zodat de programma's correct uitgevoerd kunnen worden.
- Het toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het toestel enkel en alleen waarvoor het bedoeld is, nl. maken van brood en deeg.
- Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben, mogen het toestel **NIET** gebruiken.
- De broodbakmachine onmiddellijk uitschakelen en de stekker uittrekken
    *na gebruik of wanneer het toestel **NIET** in gebruik is.
    *indien de broodbakmachine **NIET** goed functioneert
    *bij reiniging van het toestel

2. Voor het eerste gebruik

In de verpakking treft u de broodbakmachine, de bakvorm, de 2 kneedhaken, de maatbeker, de maatlepel, kneedhaakverwijderaar en de gebruiksaanwijzing met recepten aan. Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan om de bakvorm, de kneedhaken, de maatbeker en maatlepel in een heet sopje af te wassen, zonder gebruik van schuurmiddelen, teneinde de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Vervolgens plaatst u de kneedhaken in de bakvorm en plaatst u de bakvorm in het toestel door het neerwaarts in de daartoe voorziene openingen te duwen. Om het toestel te demonteren volgt u de omgekeerde volgorde.

V. GEBRUIK

ALGEMEEN: Het resultaat dat u bekomt met deze broodbakmachine hangt van veel factoren af. Zorg er **STEEDS** voor dat alle ingrediënten vers zijn, op kamertemperatuur zijn en gebruik de juiste hoeveelheden.

1. De ingrediënten

Bloem: Bloem is het hoofdbestanddeel van brood en geeft kleefstoffen af, die ervoor zorgen dat het brood kan rijzen en geeft eveneens substantie aan het brood. Controleer steeds op de verpakking of de bloem wel geschikt is om brood te bakken. Het gewicht van bloem verschilt sterk van soort tot soort. Het is dus uiterst noodzakelijk om de juiste hoeveelheid af te wegen met een weegschaal.
Gist: Gist zorgt ervoor dat het deeg kan rijzen en dat u een licht en makkelijk verteerbaar brood krijgt. Wij raden aan om gedroogde gist (kant-en-klaar) te gebruiken aangezien deze langer houdbaar is en een beter en constanter resultaat geeft dan verse gist.
Zout: Zout verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen in de bloem voor een beter rijzingproces.
Boter/olie: Boter/olie zorgt voor een betere smaak van het brood en maakt het brood zachter. Ook dit ingrediënt dient op kamertemperatuur te zijn.
Suiker: Suiker is de voeding voor de gist en is dus essentieel voor het rijzingproces. U kan zowel witte, als bruine suiker gebruiken, maar ook honing of siroop. Suiker geeft zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.
Water: Aangeraden wordt om gewoon leidingwater te gebruiken. Zorg er echter voor dat het water niet te koud is, want dan start het gistingsproces niet. Zorg er eveneens voor dat het water niet te warm is, want dan verloopt het gistingsproces te snel (= wel aan te raden indien u het programma Quick gekozen heeft).
Melk: Melk en andere zuivelproducten verbeteren de smaak, verhogen de voedingswaarde en zorgen voor die mooie bruine korst. De hoeveelheid melk die u gebruikt dient afgetrokken te worden van de hoeveelheid water die het recept aangeeft. **TIP:** Gebruik geen melk als u voorprogrammeert. Er is een hoog risico dat de melk zuur zal worden.
Andere ingrediënten: Sommige recepten zullen ook andere ingrediënten toevoegen, zoals rozijnen, noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit, … Week deze eerst, dep ze droog en voeg ze dan pas toe. Gebruik steeds verse ingrediënten. **TIP:** U kan uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen, zoals eieren, zemelen, tarwekiemen, kruiden.
Broodmix met gist: Doe de broodmix in de bakvorm en voeg water toe. Kies voor programma 1: Basic en kies een formaat overeenkomstig de inhoud van de broodmix. Er wordt niet steeds vermeld hoeveel gist aan zo'n broodmix werd toegevoegd, dus u zal misschien wat moeten experimenteren om tot het beste resultaat te komen.
Broodmix met aparte gist: Doe eerst de gist in de bakvorm, vervolgens de broodmix en dan pas het water. Kies het programma dat overeenstemt met het soort bloem dat uw broodmix bevat.

2. Het deeg voorbereiden

-Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. (Uitzondering indien u voor Quick kiest, dan mag het water warmer zijn)
-Gebruik enkel gedroogde gist, verse gist zal niet altijd tot het gewenste resultaat leiden.
-Indien u roggebloem gebruikt, houd er dan rekening mee dat dit deeg niet veel rijst. Gebruik om die reden minstens 30% tarwebloem en maximum 70% roggebloem.

3. Ingrediënten afmeten

- Meet alle ingrediënten correct af. Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden van het recept. Gebruik hiertoe de meegeleverde maatbeker en maatlepel (Hoop de ingrediënten niet op in de maatlepel, maar strijk de ingrediënten af zodat ze gelijk met de rand van de maatlepel komen) en gebruik een weegschaal om de bloem, boter,… af te wegen.
- Gebruik **NOOIT** meer dan volgende hoeveelheden voor dit toestel:
    *500 gr droge ingrediënten en ongeveer 300 ml vloeistof voor lichte en normale types brood
    *660 gr droge ingrediënten en ongeveer 440 ml vloeistof voor zware brode

4. Volgorde van de ingrediënten

Eerst leidingwater in de bakvorm gieten, dan de gekozen soort of soorten bloem toevoegen, dan in een hoek van de bakvorm een kuiltje maken en het zout toevoegen, het kuiltje dichtmaken, een ander kuiltje in de tegenovergestelde hoek van de bakvorm maken en hier de gist toevoegen. Het kuiltje dichtmaken, zodat zout en gist zich zeker niet onmiddellijk zouden mengen. Vervolgens de boter versnipperen en overal in stukjes toevoegen. Vergeet ten slotte de suiker niet, aangezien deze in belangrijke mate zal bepalen of het brood zal rijzen.
OPGELET: Zorg ervoor dat er geen ingrediënten in de bakkamer vallen of druppen.
OPGELET: Hou de buitenkant van de bakvorm proper en zorg ervoor dat de verwarmingselementen **NOOIT** in contact komen met deeg of ingrediënten.
OPGELET: Hou u aan de aangegeven hoeveelheden en overschrijdt deze **NOOIT**.

5. Gebruik

a. Haal de bakvorm uit het toestel
b. Plaats de propere kneedhaken op de daartoe voorziene assen in de bakvorm.
c. Plaats alle ingrediënten in de bakvorm, zoals vermeld onder punt "5. Volgorde van de ingrediënten". Verzeker u ervan dat de buitenkant van de bakvorm volledig proper is.
d. Plaats de bakvorm in het toestel tot deze goed vast zit.
e. Verzeker u ervan dat u niets in de bakkamer gemorst heeft en dat niets in aanraking komt met de verwarmingselementen.
f. Sluit het deksel
g. Stop de stekker in het stopcontact. Uw toestel schakelt nu aan, laat een geluidsignaal horen, het rode signaallampje gaat branden en toont u zijn basis LCD scherm.
   U bent klaar voor de programmakeuze!

6. Programmakeuze

Iedere keer als u op een toets drukt, zal u een geluidsignaal horen ter bevestiging.
a. **Programma:** Gebruik de "MENU" toets om het gewenste programma te kiezen. (13 programma's)
b. **Broodformaat:** Gebruik de "LOAF" toets om het gewenste broodformaat te selecteren (750gr-1000gr-1250gr). De selectie wordt aangegeven dmv een streepje bovenaan het LCD scherm. Deze selectie is beschikbaar voor de programma's 1,2,3,4,5,6,8 en 11.
c. **Korstkleur:** Gebruik de "COLOR" toets om de gewenste korstkleur te selecteren (light, medium, dark en eventueel rapid). De selectie wordt aangegeven dmv een streepje onderaan het LCD scherm. Deze selectie is beschikbaar voor de programma's 1,2,3,4,5,6,8 en 11.
d. **Timer (uitgestelde start):** Indien u wenst dat het toestel niet onmiddellijk start, maar pas binnen enkele uren, dan kan u de timer instellen dmv de pijltjes toetsen. Deze selectie is beschikbaar voor de programma's 1,2,3,4,6,7,8 en 11. WERKWIJZE: Noteer het huidige uur, het uur waarop het brood gebakken dient te zijn en de baktijd nodig voor het gekozen programma. Vb. Het is nu 20u30 en u wenst dat uw brood klaar is om 06u00. U heeft gekozen voor programma 3 (1250 gr) dat 3u48 u duurt => Tussen 20u30 en 06u00 liggen 9u30. Trek hiervan 3u48 baktijd af = 5u42. U dient de timer dus op 5u40 in te stellen dmv van de pijltjes toetsen.
   OPGELET: Gebruik deze functie **NOOIT** met ingrediënten zoals melk, eieren, room, kaas,…

Hieronder treft u een overzicht van de programma's, de tijden en de instellingen die mogelijk zijn.

		Korst*[1]	Rapid*[2]	Uitgestelde start *[3]	Totale tijd	Warm houden
1.Basic (Basis)	750 gr	●	●	●	3:13	●
	1000 gr	●	●	●	3:18	●
	1250 gr	●	●	●	3:25	●
2.French (Frans)	750 gr	●	●	●	3:30	●
	1000 gr	●	●	●	3:32	●
	1250 gr	●	●	●	3:35	●
	750 gr	●	●	●	3:43	●

3.Whole Wheat (Volkoren/tarwe…)	1000 gr	●	●	●	3:45	●
	1250 gr	●	●	●	3:48	●
4.Sweet (Zoet)	750 gr	●	/	●	3:17	●
	1000 gr	●	/	●	3:22	●
	1250 gr	●	/	●	3:27	●
5.Gluten Free (Gluten vrij)	750 gr	●	/	/	3:07	●
	1000 gr	●	/	/	3:12	●
	1250 gr	●	/	/	3:19	●
6.Rye (Rogge)	750 gr	●	/	●	3:43	●
	1000 gr	●	/	●	3:45	●
	1250 gr	●	/	●	3:48	●
7.Quick (Snel)	1250 gr	/	/	/	1:20	●
8.Italian (Italiaans)	750 gr	●	/	/	3:30	●
	1000 gr	●	/	/	3:32	●
	1250 gr	●	/	/	3:35	●
9.Dough (Deeg)	/	/	/	/	1:30	/
10.Pasta (Pasta)	/	/	/	/	0:14	/
11.Milk bread (melkbrood)	750 gr	●	/	●	3:13	●
	1000 gr	●	/	●	3:18	●
	1250 gr	●	/	●	3:25	●
12.Jam	/	/	/	/	1:05	/
13.Bake only (Bakken)	/	/	/	/	1:00	●

*1 Korst: Light – Medium – Dark
*2 Rapid: Tijd wordt met +/- 1 uur verminderd
*3 Bij gebruik van uitgestelde start: geen melk, room, eieren, … gebruiken

7. Programma starten

- Duw op de "START/STOP" toets om het bakproces te starten. De timer zal aftellen.
- EXTRA INGREDIENTEN TOEVOEGEN: Bij de programma's 1,3,4, 6 en 8 zal het toestel na +/- 20 minuten een geluidsignaal laten horen om u eraan te herinneren bijkomende ingrediënten zoals noten, rozijnen, fruit,… toe te voegen.
  LET OP: Om ingrediënten toe te voegen, druk **NOOIT** op stop, want dan zet u het integrale bakproces stop.
- De stand van het bakproces en de selectie van programma wordt onthouden indien de elektriciteit even wordt onderbroken (max. 15 min.) tijdens uitgestelde start of tijdens het verwarmingsproces. Van zodra er een elektriciteitsonderbreking is na de eerste kneedfase zal het bakproces volledig stopgezet worden, gezien nu geen goed resultaat meer bekomen kan worden.

OPGELET: De ventilatiegaatjes tijdens gebruik NOOIT aanraken, blokkeren of afdekken. Dit zou rookontwikkeling kunnen veroorzaken als het deeg over de rand van de bakvorm rijst en met de verwarmingselementen in aanraking komt. Indien er rook ontstaat in de bakkamer omdat er deeg in aanraking is gekomen met de verwarmingselementen, hou het deksel dicht om vlammen te voorkomen of om reeds ontstane vlammen te doven. Druk op de STOP toets en trek de stekker uit het stopcontact. Doof smeulend deeg in het toestel NOOIT met water.

8. Einde van het bakproces

Aan het einde van het bakproces zal u verschillende geluidsignalen horen en zal het scherm 0:00 aanduiden.
Bij de meeste programma's zal het toestel automatisch overgaan naar de warmhoudfunctie en dit gedurende 1uur. Laat het gebakken brood **NOOIT** langer dan 1 uur in het toestel na het einde van het bakproces, want dan zal het brood zijn krokantheid verliezen. Na afloop van het uur zal het toestel trouwens geluidsignalen verspreiden om de 5 minuten.

Om het brood, jam, deeg uit het toestel te halen, eerst de "STOP" toets indrukken, vervolgens de stekker uit het stopcontact trekken en dan kan u het deksel openen. Gebruik vervolgens handschoenen om de bakvorm uit het toestel te halen en het brood uit de bakvorm te halen. Laat het brood afkoelen op een rooster.
TIP: Maak het brood indien nodig los van de bakvormrand met een houten spatel. Draai de bakvorm vervolgens om en sla voorzichtig op de onderkant van de bakvorm om het brood los te maken.
Maak vervolgens de kneedhaken los door middel van de kneedhaakverwijderaar. Indien deze in het brood zijn blijven steken, probeer deze dan pas te verwijderen nadat het brood volledig afgekoeld is. Indien deze in de bakvorm zijn blijven steken en u deze niet kan verwijderen, plaats de bakvorm dan in warm water om te laten weken en probeert u het nog eens.
OPGELET: U kan, onmiddellijk na het einde van het vorige bakprogramma, een nieuw programma opstarten. Het is echter mogelijk dat u op het LCD scherm E01 of E00 zal zien verschijnen van zodra u op de "START "toets drukt. Dit betekent dat het toestel te warm is (+55°C). Indien dit voorvalt **ONMIDDELLIJK** op de STOP toets drukken, de bakvorm met ingrediënten verwijderen en het toestel volledig laten afkoelen.

VI. REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het toestel uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel en zijn onderdelen volledig afkoelen alvorens u aan de reiniging begint.
- Het toestel zelf kan u reinigen met een vochtige doek. **NOOIT** in of onder water (of enige ander vloeistof) dompelen. Het verwarmingselement mag **NOOIT** in contact komen met water of enige andere vloeistof.
- De kneedhaak, bakvorm met antiaanbaklaag kan u reinigen in een zeepsopje. Gebruik geen schuurmiddelen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. De bakvorm, kneedhaak, maatlepel, maatbeker zijn **NIET** vaatwasserbestendig.
- Gebruik **NOOIT** schuursponsjes, agressieve reinigingsmiddelen of vloeistoffen zoals alcohol, petroleum, aceton,… om het toestel of delen ervan te reinigen.
- Laat het toestel volledig opdrogen alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Berg het toestel op in een vorstvrije, propere en droge plaats, buiten het bereik van kinderen. Leg nooit zware of harde voorwerpen bovenop het toestel.

VII. TROUBLESHOOTING

Probleem	Oorzaak → Actie
Mijn brood rijst niet De bovenkant van mijn brood is niet egaal	• U gebruikt niet de juiste soort gist ➔ Gebruik gedroogde gist uit een zakje waarop 'kant-en-klare gist' staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen • U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is te oud ➔ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (bewaar deze in de koelkast) • De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. ➔ Controleer of u de ingrediënten volgens de aanwijzingen en in de juiste volgorde in de bakvorm hebt gedaan waarbij water en vloeistoffen eerst zijn toegevoegd. • U hebt te veel zout of te weinig suiker gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van de meegeleverde maatlepel. ➔ Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten. • De kleefstoffen in de gebruikte bloem zijn niet van goede kwaliteit of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst) ➔ probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem • Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof gebruikt. ➔ Hardere bloem met een hoger bestanddeel aan proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10-20 ml water toe te voegen.
Mijn brood zit vol luchtgaten	• U hebt te veel gist gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp

	van de meegeleverde maatlepel. • U hebt te veel vloeistof gebruikt, vloeistof is te warm. ➔ Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10-20 ml minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	• Uw bloem is niet van goede kwaliteit. ➔ Probeer eens een ander merk bloem. • U hebt te veel vloeistof gebruikt. ➔ Probeer eens 10-20 ml minder water te gebruiken. • U hebt te weinig zout gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met de meegeleverde maatlepel. • U hebt te veel gist gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met de meegeleverde maatlepel. • Het deksel is te lang open geweest tijdens het bakproces. ➔ Laat het deksel tijdens het bakproces niet te lang open. • Te vochtig of te hoge kamertemperatuur. ➔ Zorg dat u bakt in een goed geventileerde ruimte
Mijn brood is te veel gerezen	• U hebt te veel water /gist gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde maatlepel (gist) of met behulp van de meegeleverde maatbeker (water). ➔ Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. • U hebt te warm water gebruikt ➔ Zorg dat het water niet te warm is. • U hebt niet genoeg bloem gebruikt. ➔ Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal. • U hebt te weinig zout gebruikt. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van de meegeleverde maatlepel.
Waarom is mijn brood zo licht en plakkerig?	• U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is te oud / vervallen. ➔ Gebruik de meegeleverde maatlepel. Controleer de vervaldatum van de gist (in de koelkast te bewaren). • Er is een stroomstoring geweest. ➔ U moet het brood uit de bakvorm halen verwijderen en opnieuw beginnen met nieuwe ingrediënten.
Het brood is te droog en te vast	• U gebruikt niet genoeg vloeistof ➔ Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10-20 ml meer water te gebruiken. • U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. ➔ Gebruik de meegeleverde maatlepel. Controleer de vervaldatum van de gist (in de koelkast te bewaren).
Brood is te donker	• U gebruikt te veel suiker ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van de meegeleverde maatlepel. • U hebt de verkeerde korstkleur stand ingesteld. ➔ Stel de juiste korstkleur in voordat u begint te bakken.
Het brood is nog niet klaar en nat vanbinnen	• U gebruikt te veel extra ingrediënten, zoals noten, boter, gedroogd fruit, siroop, … ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de weegschaal of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen. • De geweekte ingrediënten zijn nog te nat ➔ Zorg dat de geweekte ingrediënten voldoende worden droog gedept.

De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	• U hebt te veel bloem gebruikt of niet genoeg vloeistof. ➔ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de weegschaal voor de bloem of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	• U hebt de kneedhaken niet / niet correct in de bakvorm geplaatst. ➔ Plaats de kneedhaken in de bakvorm voordat u de ingrediënten erin doet. • Er is een stroomstoring geweest. ➔ U kunt misschien het brood laten doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.
Mijn brood is niet gebakken	• U hebt de 'DOUGH'-optie geselecteerd. ➔ Met de 'DOUGH'-optie wordt niet gebakken. • Er is een stroomstoring geweest. ➔ U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al gerezen is. • U bent vergeten de kneedhaak in het apparaat te plaatsen. ➔ Plaats eerst de kneedhaak.
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	• U hebt het brood te lang in de bakvorm gelaten nadat het bakken voltooid was. ➔ Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit het apparaat.
De kneedhaak ratelt	• Zorg dat de kneedhaak goed vastzit.
Ik ruik brandlucht tijdens het bakken van het brood Er komt rook uit het stoomgat	• Er zijn misschien ingrediënten op de weerstand terechtgekomen. ➔ Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, krenten of andere ingrediënten uit de bakvorm worden geworpen. Verwijder dit zodra de machine is afgekoeld.
De kneedhaak blijft in het brood zitten als ik het uit de bakvorm haal.	• Het deeg is een beetje te stijf ➔ Laat het brood helemaal afkoelen voordat u de kneedhaak voorzichtig uit het brood haalt. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 ml extra water toe te voegen. • Er hebben zich korsten onder de kneedhaak opgehoopt ➔ Was de kneedhaak na elk gebruik af.
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	• De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. ➔ Probeer eens 10-20 ml minder water of de helft minder suiker te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden	• Om uw brood knapperiger te maken kunt u de optie 'French' proberen of de optie 'dark' voor de kleur van de korst. U kunt ook het brood 5-10 minuten extra bakken in de oven op 200°C of gasstand 6.
Mijn brood is knapperig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden	• Het brood was te warm toen u het sneed. ➔ Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.

VIII. NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

Bij een storing aan de broodbakmachine, het toestel niet gebruiken. Wendt u onmiddellijk tot uw verkooppunt of neem contact op met de NV van RATINGEN. (contactgegevens achteraan). Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnen brengen. U kan ook steeds contact opnemen met de NV van RATINGEN (contactgegevens achteraan)

HET TOESTEL IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.
DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

IX. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie: 2 jaar

- De waarborg dekt defecten van de motorblok die door onze technische diensten als dusdanig beschouwd worden. De toebehoren vallen niet onder de waarborg zijnde: bakvormen, kneedhaken, maatbeker, maatlepel, kneedhaakverwijderaar.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning:
- bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

X. MILIEU

Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

XI. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van de friteuse, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

XII. RECEPTEN

OPMERKING: Eetlepel = afgestreken maatlepel (groot)
Koffielepel = afgestreken maatlepel (klein)

Wit brood (1000 gr)	**Volkorenbrood (750 gr)**
- *330 ml water*	- *250 ml water*
- *600 gr witte bloem*	- *300 gr witte bloem*
- *1 koffielepel zout*	- *100 gr volkoren bloem*
- *2 koffielepels gedroogde gist*	- *1 koffielepel zout*
- *25 gr boter*	- *1,5 koffielepel gedroogde gist*
- *1 eetlepel suiker*	- *20 gr boter*
	- *1 eetlepl suiker*

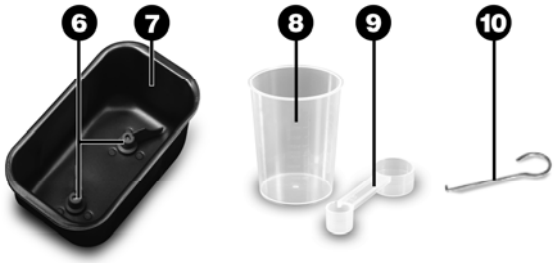
Volkoren brood (1000 gr) - *330 ml water* - *400 gr witte bloem* - *200 gr volkoren bloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *25 gr boter* - *2 eetlepels suiker*	**Volkorenbrood (750 gr)** - *310 ml water* - *500 gr volkorenbloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *25 gr boter* - *1 eetlepel suiker*
Italiaans brood (750 gr) - *1 koffielepel gedroogde gist* - *400 gr. witte bloem* - *260 ml water* - *1,5 koffielepel zout* - *1,5 eetlepel olijfolie*	**Italiaans brood met rozemarijn en rozijnen (750gr)** - *2 medium eieren* - *175 ml water* - *1 koffielepel gedroogde gist* - *400 gr tarwebloem* - *1 koffielepel zout* - *3 eetlepels gedroogde rozemarijn* - *1 eetlepel fijne kristalsuiker* - *4 eetlepels olijfolie, extra vergine* - *125 gr rozijnen*
Grijs brood (1000 gr) - *330 ml water* - *200 gr witte bloem* - *400 gr grijze bloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *25 gr boter* - *2 soeplepels suiker*	**Roggebrood (1000 gr)** - *500 gr roggebloem* - *310 ml water* - *2 koffielepels zout* - *1 koffielepel gedroogde gist* - *15 gr boter*
9 granenbrood (750 gr) - *250 ml water* - *300 gr witte bloem* - *100 gr 9 granenbloem* - *1 koffielepel zout* - *1,5 koffielepel gedroogde gist* - *20 gr boter* - *1 eetlepel suiker*	**9 granenbrood (1000 gr)** - *330 ml water* - *400 gr witte bloem* - *200 gr 9 granenbloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *25 gr boter* - *1 soeplepel suiker*
Notenbrood (750 gr) - *310 ml water* - *500 gr 9 granen bloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gist* - *25 gr boter* - *1 eetlepel suiker* - *65 gr noten naar keuze*	**Maïsbrood (1000 gr)** - *300 ml water* - *350 gr witte bloem* - *150 gr maïsmeel* - *1 kofielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *1 koffielepel suiker* - *2 eetlepels olijfolie*
Glutenvrij brood (1000 gr) - *330 ml water* - *450 gr no gluten bakmengeling Revogan (ijzer of vezels)* - *3 koffielepels gedroogde gist* - *1 koffielepel zout* - *1 eetlepel suiker* - *2 eetlepels olijfolie* - *1 ei*	**Rozijnenbrood (1000 gr)** - *330 ml water* - *600 gr witte bloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *25 gr boter* - *2 eetlepels suiker* - *250 gr rozijnen*

Chocoladebrood (1000 gr) - *250 ml melk* - *400 gr witte bloem* - *100 gr volkorenbloem* - *1 koffielepel zout* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *2 eetlepels suiker* - *25 gr boter* - *1 ei* - *100 gr fondant chocolade (druppels)*	**Spekbrood (1250 gr)** - *200 gr gerookt spek (aangebakken)* - *1 ui (lichtjes aangebakken)* - *250 ml water* - *300 gr witte bloem* - *300 gr volkorenbloem* - *1 koffielepel zout* - *1 eetlepel suiker* - *2 koffielepels gedroogde gist*
Panettone (1000 gr) - *175 ml melk* - *500 gr bloem* - *1 koffielepel zout* - *2,5 koffielepels gedroogde gist* - *1 koffielepel anijspoeder* - *1,5 eetlepel suiker* - *1 middelgroot ei* - *60 gr boter* - *50 gr lichte rozijnen* - *50 gr gehakte walnoten* - *50 gr gedroogd of gekonfijt fruit (naar smaak)*	**Italiaans brood (1000 gr)** - *300 ml water* - *500 gr bloem Frans krokant* - *2 koffielepels zout* - *1 koffielepel gedroogde gist* - *2 eetlepels olijfolie* - *1 eetlepel gedroogde oregano (naar smaak)*
Pistolets - *250 ml water* - *500 gr witte bloem* - *1 koffielepelzout* - *3 koffielepels gedroogde gist* - *20 gr boter in stukjes* - *1 ei* - *2 eetlepels suiker*	**Pizza** - *240 ml water* - *450 gr witte bloem* - *1 koffielepel gist* - *1 koffielepel zout* - *2 eetlepels olijfolie* * *Oven voorverwarmen, 20 min op 220° afbakken.*
Aardbeienjam - *500 gr aardbeien* - *250 gr suiker* - *3 eetlepels citroensap (vers)* - *1 eetlepel citroensap (geconcentreerd)*	**Pizza met tonijn** - *500 gr tarwebloem* - *2 koffielepels gedroogde gist* - *300 ml water* - *2 koffielepels zout* - *1 potje pesto* - *1 blikje tomaten* - *20 groene olijven* - *1 teentje knoflook* - *Geraspte kaas of plakken kaas* * *Oven voorverwarmen, 20 min op 220° afbakken.*

Meer recepten vindt u op www.fritel.com

I. DESCRIPTION DU PRODUIT

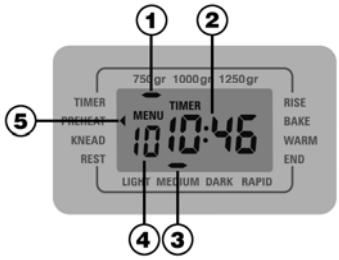
1. Couvercle amovible
2. Panneau de commande
3. Ventilation
4. Cordon électrique
5. Hublot
6. 2 pétrisseurs
7. Moule
8. Gobelet doseur
9. Cuillère doseur
10. Enlève-pétrisseur



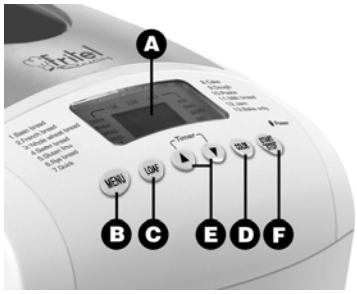
II. EXPLICATION DU PANNEAU DE COMMANDE ET DE L'ECRAN LCD

- ***ECRAN LCD***
  Lorsque vous insérez la prise vous entendrez un signal sonore et l'écran standard s'illuminera, voir ci-dessous.

1) Poids du pain : 750-1000-1250 gr
2) Temps de cuisson
3) Couleur de croûte : light-medium-dark-rapid
4) Programme choisi : 13 programmes
5) Etappe actuelle du processus de cuisson :
   Lors des différentes étapes du processus de cuisson, vous verrez une flèche indiquant quelle est l'étape en cours. Les différentes étapes sont : préchauffage, pétrissage, repos, fermentation, cuisson, tenir au chaud(1heure), fin. Afin de connaître la durée de chaque programme, voire V.6.)



- ***PANNEAU DE COMMANDE***



A. Ecran LCD

B. Menu
La touche « Menu » sert à sélectionner un des 13 programmes (liste voir III).

C. Poids du pain
Pour les programmes 1,2,3,4 ,5,6, 8 et 11 vous pouvez choisir entre 3 poids pour votre pain, c.à.d. 750 gr., 1000 gr. ou 1250 gr. Le trait sur l'écran LCD indique le poids sélectionné et ajuste automatiquement le temps de cuisson.

D. Couleur de croûte
Pour les programmes 1,2,3,4,5,6 ,8et 11 vous pouvez choisir entre 3 couleurs pour la croûte de votre pain, c.à.d. Light, Medium ou Dark. Le trait sur l'écran LCD vous indique la couleur sélectionnée. Vous pouvez également vous servir de cette touche pour accélérer le processus des programmes 1et 2, à ce moment-là vous sélectionnez la position « Rapid ». Lorsque vous sélectionnez cette position, le temps de cuisson est diminué de +/- 1 heure, grâce à une réduction du temps de fermentation.

E. Minuteur départ retardé

Vous pouvez retarder le démarrage du programme choisi en utilisant ce minuteur. C'est possible pour les programmes 1,2,3,4,6,7,8 et 11. Chaque fois que vous appuyez sur les flèches, vous diminuez ou augmentez le temps de 10 minutes. (voir également sous V.6.d).

Pour prolonger le temps de cuisson : avec le programme 13 vous pouvez prolonger le temps de cuisson en appuyant sur la touche du minuteur d'un heure à maximum 1h30.

F. Marche/Arrêt

Cette touche met en marche et arrête le programme

Lampe témoin : La lampe témoin s'illumine dès que la machine est branchée.

III. LISTE DES PROGRAMMES

Cette machine à pain dispose de 13 programmes, c'est-à-dire : basic, french, whole wheat, sweet, gluten free, rye, quick, italian, dough, pasta, milk bread, jam, bake only :

1. **Basic (base)** = programme de base pour pâte à pain standard
2. **French (français)**= programme pour pains à base de farine blanche et riche en protéines à la façon française et pour pains légers avec croûte croquante.
3. **Whole wheat (complet)** = programme pour pains avec un taux élevé de froment, avoine, son,… Ce programme dispose d'un temps pour permettre aux graines de macérer suffisamment . Ces pains sont en général plus compacts et plus fermes.
4. **Sweet (sucré)** = programme pour des pains sucrés, des pains avec plus de sucre, raisins ou chocolat.
5. **Gluten free (sans gluten)** = programme pour un pain sans gluten (sans adhésif) vu que ceci diffère fortement de goût et de structure d'un pain normal. Consultez d'abord votre médecin si vous faites un pain sans gluten (régime) pour votre santé. Suivez rigoureusement les conseils. Pour ce programme, nous vous conseillons d'utiliser le mix 'NO GLUTEN' de REVOGAN. Il existe des mélanges pauvre en gluten et sans gluten. Consultez votre médecin afin de déterminer quel est le mélange le plus approprié pour vous. Le pain doit être conservé à un endroit sec et frais et doit être consommé endéans les 2 jours. Si vous souhaitez conserver le pain pendant plus longtemps, vous pouvez le conserver dans le congélateur dans des sachets en plastic. Nous ne pouvons pas être tenus responsable de dommages éventuels causés par l'utilisation d'ingrédients pour lesquels vous n'avez pas demandé l'autorisation à votre médecin, ni pour d'éventuels dommages dû au fait que vous n'ayez pas suivis les conseils, la recette, les dates de péremptions,…
6. **Rye (seigle)** = programme pour pains avec un taux élevé de seigle. Ce programme dispose d'un temps pour permettre aux graines de macérer suffisamment. Ces pains sont en général plus compact et plus fermes.
7. **Quick (rapide)** = ce programme raccourcit le temps de cuisson de +/- 1h20 en passant un second temps de fermentation et de repos. Ceci rend le pain un peu plus compact et ferme.
8. **Italian (italien)** = Programme pour faire des pains légers à la façon italienne, en général avec de l'huile d'olives et des herbes comme origan et thym.
9. **Dough (pâte)** = programme pour faire les pâtes fermentées pour des petits pains, de la pâtisserie, du cake ou des pizzas. La pâte est chauffée pour qu'elle puisse fermenter, mais n'est pas cuite. Après le pétrissage vous pouvez cuire la pâte dans un four traditionnel.
10. **Pasta (pâtes)** = programme pour faire la pâte pour des pâtes, pâte pour des gaufres, pâte à biscuits, pâte à tarte,… sans fermentation et sans cuisson. La pâte est uniquement mélangée et pétrie.
11. **Milk bread (pain au lait)** = programme pour faire des pains au lait ou autres produits laitiers.
12. **Jam (confiture)** = programme pour travailler des fruits frais, p.ex. compote, confiture, … Les quantités indiquées ne peuvent être dépassées, sinon les fruits risquent de déborder dans la chambre de cuisson.
13. **Bake only (Cuire)** = programme qui cuit uniquement. Vous pouvez utiliser ce programme pour un pain qui n'est pas entièrement cuit lors d'un autre programme ou pour de la pâte qui n'a pas encore été cuite. Vous pouvez utiliser ce programmes plusieurs fois d'affilé si vous le souhaitez.

IV. AVANT USAGE

1. Prescriptions de sécurité

- N'utilisez la machine à pain que avec 230V courant alternatif.
- Placez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, sèche et stable, comme une tablette de cuisine ou une table, afin que l'appareil ne puisse pas glisser ou basculer.

- Assurez-vous du montage correct du couvercle et du moule.
- Ne placez **JAMAIS** d'objets à moins de 10 cm de l'appareil. Placez également **TOUJOURS** l'appareil à MINIMUM 10 cm d'un mur, d'autre appareils électriques ou d'objets inflammables.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil dehors, près d'une source de chaleur ou dans une pièce avec un degré d'humidité élevé.
- Ne placez **JAMAIS** l'appareil sur ou à coté d'une cuisinière, d'un four, … même pas s'il y a une hotte.
- Ne touchez **JAMAIS** la machine à pain, le cordon électrique et la prise avec les mains mouillées et ne l'immergez **JAMAIS** dans de l'eau ou un autre liquide. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. Au cas où l'appareil serait mouillé ou humide, enlevez immédiatement le cordon électrique de la prise.
- Les enfants et les personnes handicapées ne sont **PAS TOUJOURS** conscient du danger que les appareils électriques peuvent impliquer. Ne laissez **JAMAIS** utiliser la machine à pain par des enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est en marche.
- Lors de l'utilisation le hublot ainsi que le moule à pain deviennent très chauds. Utilisez donc **TOUJOURS** des gants de cuisine pour toucher le hublot et utilisez **TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir le moule de l'appareil et le pain du moule. Soyez également prudent lorsque vous enlevez le pétrisseur.
- N'utilisez **JAMAIS** le moule pour garder d'autres objets.
- Ne mettez l'appareil en marche **QUE** lorsqu'il est rempli d'ingrédients ou de pâte afin d'éviter une surchauffe.
- Sortez le moule de l'appareil pour le remplir afin d'éviter de faire des crasses.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces d'autres appareils ou d'autres marques.
- Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon électrique, pour débrancher l'appareil. N'utilisez **JAMAIS** de rallonge ou de prise de table et déroulez la prise entièrement. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil et le cordon électrique près d'une surface chaude, comme les plaques de cuisson, fours, etc.
- N'enroulez **JAMAIS** le cordon électrique au tour de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

2. Avant le premier usage

Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, le moule, 2 pétrisseurs, le gobelet doseur, la cuillère doseur, l'enlève-pétrisseur et le mode d'emploi avec recettes. Afin d'utiliser la machine à pain pour la première fois, nous vous conseillons de laver le moule, les pétrisseurs, le gobelet doseur et la cuillère doseur à l'eau savonneuse, sans utiliser des abrasifs, afin de ne pas endommager la couche antiadhésive. Ensuite placez les pétrisseurs dans le moule et fixez le moule dans la machine en le plaçant dans les ouvertures prévues. Pour démonter l'appareil, répétez en sens inverse.

V. USAGE

GENERAL : Le résultat obtenu dépend fortement de plusieurs facteurs. Assurez-vous toujours que les ingrédients soient frais, à température ambiante, et utilisez les quantités prescrites.

1. Les ingrédients

Farine : la farine est l'élément principal du pain et dégage des agglutinants, qui permettent au pain de fermenter et donnent également du corps au pain. Contrôlez toujours sur l'emballage si la farine convient à cuire du pain. Le poids de la farine diffère de sorte en sorte. Il est donc indispensable de peser les quantités correctes avec une balance.

Levure : permet au pain de fermenter et d'obtenir un pain léger et facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche car celle-ci se conserve plus longtemps et donne un meilleur résultat et plus constant que de la levure fraîche.

Sel : le sel enrichit la farine et renforce les agglutinants dans la farine pour une meilleure fermentation.

Beurre/**huile** : donne un meilleur goût au pain et rend le pain plus tendre. Cet ingrédient doit être à température ambiante.

Sucre : le sucre est la nourriture de la levure et donc essentiel pour la fermentation. Vous pouvez utiliser du sucre raffiné, de la cassonade, mais également du miel ou du sirop. Le sucre adoucit le goût du pain, augmente la valeur nutritive et permet au pain de conserver plus longtemps.

Eau : nous conseillons d'utiliser de l'eau du robinet. Assurez-vous que l'eau ne soit ni trop froide, ceci empêche la fermentation, ni trop chaude, car ceci accélère la fermentation (= uniquement conseillé avec le programme 'quick'.

Lait : Le lait et autres produits laitiers améliorent le goût, augmentent la valeur nutritive en donnent une belle croûte dorée. La quantité de lait utilisée doit être déduite de la quantité d'eau mentionnée dans la recette. ASTUCE : n'utilisez pas de produits laitiers pour les programmes avec départ retardé. Ceux-ci pourraient tourner.

Autres ingrédients : certaines recettes ajoutent des ingrédients comme des raisins, des noix, des graines de tournesol, des fruits secs, …Macérerez-les d'abord, séchez-les et ensuite ajoutez-les. Utilisez toujours des ingrédients frais. ASTUCE : pour rendre votre pain encore meilleur, ajoutez p.ex. des œufs, du son, des germes de blé, des herbes, …
Mélange pour pâte à pain avec levure incorporée : Mettez le mélange dans le moule et ajoutez de l'eau. Choisissez le programme 1 'basic' et un format de pain équivalent au contenu du mélange. Il n'est pas toujours indiqué la quantité de levure sur l'emballage, il faudra donc peut être expérimenter un peu avant d'obtenir le meilleur résultat.
Mélange pour pâte à pain avec levure séparée : Mettez la levure dans le moule, ensuite le mélange et puis l'eau. Choisissez le programme correspondant le mieux au type de farine utilisé.

2. Préparer la pâte

- Assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante (excepté pour le programme 'quick', ou l'eau peut être plus chaude)
- Utilisez uniquement de la levure sèche, la levure fraîche ne donnera pas toujours le meilleur résultat.
- Si vous utilisez de la farine de seigle, tenez en compte que cette pâte ne fermente pas beaucoup. Pour cette raison, utilisez min. 30% de farine de froment et max. 70% de farine de seigle.

3. Doser les ingrédients

- Dosez tous les ingrédients correctement. Respectez les quantités conseillées dans la recette. A cet effet, utilisez le gobelet doseur et la cuillère doseur (utilisez toujours un doseur rase) et utilisez une balance pour peser la farine, le beurre, …
- N'utilisez **JAMAIS** plus que les quantités suivantes pour cette machine à pain :
    - 500 gr d'ingrédients secs et +- 300 ml de liquide pour des pains légers ou standards
    - 660 gr d'ingrédients secs et +- 440 ml pour des pains lourds

4. Ordre des ingrédients

Ajoutez d'abord de l'eau du robinet au moule, ensuite le(s) type(s) de farine choisi(s). Ensuite faites un petit trou dans un coin du moule, ajoutez le sel et refermez le trou. Faites un petit trou dans le coin opposé et ajoutez la levure, refermez le trou, afin que le sel et la levure ne se mélangent pas tout de suite. Ensuite ajoutez le beurre (en petits morceaux). N'oubliez pas le sucre, car celui-ci déterminera considérablement si le pain fermentera. **ATTENTION** : Ne laissez pas tomber/goutter des ingrédients dans la chambre de cuisson.
ATTENTION: Gardez l'extérieur du moule propre et assurez-vous que les éléments de chauffe n'entrent JAMAIS en contact avec la pâte ou autres ingrédients.
ATTENTION: Respectez les quantités indiquées, ne les dépassez **JAMAIS**.

5. Usage

a. Retirez le moule de l'appareil
b. Placez les pétrisseurs propres sur les axes prévus dans le moule.
c. Ajoutez tous les ingrédients au moule (voir point 5). Assurez-vous que l'extérieur du moule soit propre.
d. Fixez le moule dans l'appareil.
e. Assurez-vous que vous n'avez rien fait tomber dans la chambre de cuisson et qu'aucun ingrédient ne rentre en contact avec les éléments de chauffe.
f. Fermez le couvercle
g. Branchez la prise. Votre appareil fonctionne, vous entendez un signal sonore, la lampe témoin s'illumine et vous montre l'écran de base
   Vous êtes prêt à choisir un programme !

6. Choix de programme

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un signal sonore (confirmation).

a. **Programme:** Utilisez la touche "MENU" pour choisir un programme (13 programmes au total).
b. **Format du pain :** Utilisez la touche "LOAF" pour sélectionner le format souhaité (750gr-1000gr-1250gr). La sélection est indiqué par un tiret en haut de l'écran LCD. Cette sélection est disponible pour les programmes 1,2,3,4,5,6,8 et 11.
c. **Couleur de croûte:** Utilisez la touche "COLOR" pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée (Light, Medium, Dark, et éventuellement Rapid). La sélection est indiquée par un tiret en bas de l'écran LCD. Cette sélection est disponible pour les programmes 1,2,3,4,5,6,8 et 11.

d. **Minuteur (départ retardé):** Si vous souhaitez que l'appareil ne se mette pas en marche tout de suite, mais p.ex. que dans quelques heures, utilisez les touches fléchées. Cette sélection est disponible pour les programmes 1,2,3,4,6,7,8 et 11. Façon de procéder : Notez l'heure actuelle, l'heure à laquelle le pain doit être prêt et le temps de cuisson nécessaire pour le programme choisi. P.ex. il est 20h30 et vous voulez que le pain soit prêt à 06h00. Vous avez choisi le programme 3 (1250 gr) qui dure 3 h 48 => entre 20h30 et 06h00 il y a 09h30. Déduisez 4 h de cuisson = 05h42. Vous devez donc programmer le minuteur sur 05h40 moyennant les touches fléchées. ATTENTION : pour cette fonction, n'utilisez JAMAIS des ingrédients comme du lait, des œufs, de la crème, du fromage, …

Veuillez trouver ci-après un aperçu des programmes, les temps de cuisson et les fonctions disponibles.

		Croûte*[1]	Rapid*[2]	Départ retardé*[3]	Temps Total	Tenir au chaud
1.Basic (Base)	750 gr	●	●	●	3:13	●
	1000 gr	●	●	●	3:18	●
	1250 gr	●	●	●	3:25	●
2.French (Français)	750 gr	●	●	●	3:30	●
	1000 gr	●	●	●	3:32	●
	1250 gr	●	●	●	3:35	●
3.Whole Wheat (complet)	750 gr	●	●	●	3:43	●
	1000 gr	●	●	●	3:45	●
	1250 gr	●	●	●	3:48	●
4.Sweet (sucré)	750 gr	●	/	●	3:17	●
	1000 gr	●	/	●	3:22	●
	1250 gr	●	/	●	3:27	●
5.Gluten Free (sans gluten)	750 gr	●	/	/	3 :07	●
	1000 gr	●	/	/	3 :12	●
	1250 gr	●	/	/	3 :19	●
6.Rye (seigle)	750 gr	●	/	●	3:43	●
	1000 gr	●	/	●	3:45	●
	1250 gr	●	/	●	3:48	●
7.Quick (rapide)	1250 gr	/	/	/	1:20	●
8.Italian (italien)	750 gr	●	/	/	3:30	●
	1000 gr	●	/	/	3:32	●
	1250 gr	●	/	/	3:35	●
9.Dough (pâte)	/	/	/	/	1:30	/
10.Pasta (pâtes)	/	/	/	/	0:14	/
11.Milk bread (pain au lait)	750 gr	●	/	●	3:13	●
	1000 gr	●	/	●	3:18	●
	1250 gr	●	/	●	3:25	●
12.Jam (confiture)	/	/	/	/	1:05	/
13.Bake only (Bakken)	/	/	/	/	1:00	●

*1 Croûte: Light – Medium – Dark
*2 Rapid: le temps est réduit de +- 1h
*3 Usage du départ retardé: ne pas utiliser de produits laitiers, œufs,

7. Départ du programme

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour faire démarrer le processus de cuisson. Le minuteur commence à compter.
- AJOUTER DES INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES: pour les programmes 1,3,4,6 et 8 l'appareil émettra un signal sonore après +- 20 min. après quoi vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires comme des noix, des raisins, des fruits, …

ATTENTION: pour ajouter des ingrédients, ne jamais presser la touche Arrêt, car vous arrêtez ainsi le processus de cuisson.

- La phase du processus de cuisson et de sélection de programme sont retenus en cas de courte panne d'électricité (max. 15 min.) durant 'départ retardé' ou durant la phase d'échauffement. Si la panne d'électricité survient après la première phase de pétrissage, le processus de cuisson sera entièrement arrêté, vu qu'un bon résultat est maintenant exclu.

ATTENTION: Ne JAMAIS toucher, bloquer ou recouvrir les ouvertures de ventilation. Ceci pourrait causer de la fumée si la pâte fermente pardessus les bords du moule et entre en contact avec les éléments de chauffe. Si toutefois ceci arrive, n'ouvrez pas le couvercle pour éviter de créer des flammes et pour étouffer des flammes déjà existantes. Appuyez la touche Arrêt et retirez la prise de la fiche. Ne JAMAIS étouffer de la pâte couvant avec de l'eau.

8. Fin du processus de cuisson

A la fin du processus de cuisson vous entendrez plusieurs signales sonores et l'écran affichera 0:00.

Pour la plupart des programmes l'appareil passera automatiquement à la phase 'tenir au chaud' et ceci durant 1h. Ne laissez **JAMAIS** le pain plus d'une heure dans l'appareil après la fin du processus de cuisson, puisque le pain perdra ainsi son aspect croustillant. Au bout d'une heure, vous entendrez un signal sonore (toutes les 5 min.)
Pour enlever le pain, la confiture, la pâte de l'appareil, pressez d'abord la touche Arrêt, ensuite retirer la prise de la fiche et ouvrez le couvercle. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le moule de l'appareil et le pain du moule. Laissez le pain refroidir sur une grille.
ASTUCE: Au besoin, détachez le pain du moule avec une spatule en bois. Ensuite tournez le moule et frappez doucement sur le bas du moule pour détacher le pain.
Enlevez ensuite les pétrisseurs en utilisant l'enlève-pétrisseur. Si ceux-ci sont restés coincés dans le pain, attendez que le pain soit refroidi pour les retirer. Si les pétrisseurs restent coincés dans le moule et vous n'arrivez pas à les enlever, placez le moule dans de l'eau chaude pour tremper et réessayez.
ATTENTION: Vous pouvez commencer un nouveau programme immédiatement après le programme précédent. Toutefois, il se peut que l'écran LCD affiche E01 ou E00 dès que vous appuyer sur la touche Marche. Ceci signifie que l'appareil est encore trop chaud (+55°C). Dans ce cas, appuyer immédiatement sur la touche Arrêt, enlevez le moule et ses ingrédients et laissez entièrement refroidir l'appareil.

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil, retirez la prise de la fiche et laissez entièrement refroidir l'appareil et ses pièces.
- Veuillez nettoyer l'appareil même avec un chiffon humide. Ne **JAMAIS** immerger dans de l'eau ou autre liquide. L'élément de chauffe ne peut **JAMAIS** entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide.
- Le pétrisseur, le moule avec couche antiadhésive, la cuillère doseur et le gobelet doseur doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse. N'utilisez **JAMAIS** d'abrasifs pour ne pas endommager la couche antiadhésive. Le moule, le pétrisseur, la cuillère doseur et le gobelet doseur ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- N'utilisez **JAMAIS** d'éponge à récurer, des nettoyants agressifs ou des liquides comme de l'alcool, du pétrole , de l'acétone, … pour nettoyer l'appareil ou des pièces.
- Laissez sécher entièrement l'appareil avant de le réutiliser.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, hors portée des enfants. Ne placez **JAMAIS** des objets lourds ou durs sur l'appareil.

VII. PROBLEMES & SOLUTIONS

Problème	Cause => Action

Le pain ne fermente pas Le dessus du pain n'est pas égal	• Vous n'utilisez pas le type correcte de levure ➔ Utilisez de la levure sèche 'prêt à l'usage'. Ce type de levure ne doit pas pré fermenter. • Vous n'utilisez pas assez de levure, la levure est expirée ➔ Utilisez la cuillère doseur livré. Contrôlez la date d'expiration de la levure (gardez celle-ci au réfrigérateur) • Avant le pétrissage, la levure est entrée en contact avec un liquide. ➔ Contrôlez si vous avez mis les ingrédients dans le moule selon les instructions et selon l'ordre correct, où l'eau et les liquides doivent être ajoutés en premier. • Vous avez utilisé trop ou trop peu de sel. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes à l'aide de la cuillère doseur ➔ Contrôlez que les autres ingrédients ne contiennent pas trop de sel ou sucre. • Les agglutinants dans la farine utilisée ne sont pas de bonne qualité (la qualité des agglutinants peu varier selon la température, l'humidité, la façon de conserver, la période de récolte) ➔ Essayez un autre type de farine, une autre marque ou un autre lot • La pâte est trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. ➔ Une farine dure avec un taux de protéines plus élevé absorbe plus d'eau qu'une autre farine, essayez d'ajouter 10-20 ml d'eau
Le pain est plein de trous	• Vous avez utilisé trop de levure. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur. • Vous avez utilisé trop de liquide, ou le liquide est trop chaud ➔ Certaines sortes de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'utiliser 10-20 ml moins d'eau
Le pain s'est effondré après la fermentation	• La farine n'est pas de bonne qualité. ➔ Essayez une autre marque. • Vous avez utilisé trop de liquide ➔ Essayez d'utiliser 10-20 ml moins d'eau.. • Vous avez utilisé trop peu de sel. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur. • Vous avez utilisé trop de levure. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur. • Le couvercle est resté ouvert trop longtemps durant le processus de cuisson (pour ajouter d'autres ingrédients). ➔ Ne laissez pas le couvercle ouvert trop longtemps. • Il fait trop humide ou il fait trop chaud. ➔ Utilisez la machine à pain dans une pièce bien ventilée.
Le pain a trop fermenté	• Vous avez utilisé trop d'eau/de levure. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur. ➔ Contrôlez si d'autres ingrédients contiennent également de l'eau • L'eau utilisée est trop chaude ➔ N'utilisez pas d'eau trop chaude • Vous n'avez pas utilisé assez de farine. ➔ Pesez la farine correctement avec une balance. • Vous avez utilisé trop peu de sel. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur.

Le pain est trop léger et collant	• Vous n'utilisez pas assez de levure ou la levure utilisée est trop vieille/expirée. ➔ Utilisez la cuillère doseur assortie. Contrôlez toujours la date d'expiration de la levure. (à conserver dans le frigo) • Il y a eu une panne d'électricité. ➔ Retirez le pain du moule et recommencez avec des nouveaux ingrédients.
Le pain est trop sec et trop ferme	• Vous n'utilisez pas assez de liquide. ➔ Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres; essayez d'utiliser 10-20 ml plus d'eau. • Vous n'utilisez pas assez de levure ou la levure utilisée est trop vieille/expirée. ➔ Utilisez la cuillère doseur assortie. Contrôlez la date d'expiration de la levure. (à conserver au frigo).
Le pain est trop foncé	• Vous utilisez trop de sucre ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur. • Vous avez choisi la couleur de croûte incorrecte. ➔ Choisissez la couleur correcte
Le pain n'est pas encore prêt et trop humide au centre	• Vous utilisez trop d'ingrédients supplémentaires, comme des noix, des fruits secs, du sirop, … ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur /gobelet doseur. • Les raisins trempés sont encore trop mouillés. ➔ Séchez suffisamment les ingrédients trempés.
Il y a trop de farine sur de dessous et les cotés du pain	• Vous avez utilisé trop de farine, ou trop peu de liquide. ➔ Contrôlez la recette et mesurez les quantités correctes avec la cuillère doseur /gobelet doseur.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés	• Vous n'avez pas correctement placé le pétrisseur dans le moule. ➔ Placez le pétrisseur dans le moule avant d'ajouter les ingrédients. • Il y a eu une panne d'électricité. ➔ Vous pouvez continuer le processus de cuisson mais le résultat pourrait être décevant si le pétrissage avait déjà commencé.
Le pain n'est pas cuit	• Vous avez sélectionné le programme 'DOUGH' ➔ Le programme 'DOUGH' ne cuit pas • Il y a eu une panne électrique. ➔ Essayez de cuire la pâte dans le four si celle-ci est déjà fermentée. • Vous avez oublié de placer le pétrisseur dans l'appareil. ➔ Placez d'abord le pétrisseur.
Le pain s'est enfoncé sur les cotés et le dessous est humide	• Vous avez laissé le pain dans le moule trop longtemps après la cuisson. ➔ Retirez le pain de l'appareil après la cuisson.
Le pétrisseur crépite	• Assurez-vous que le pétrisseur soit bien fixé.
Il y a une odeur de brûlé durant la cuisson,ou de la fumée sortant du trou vapeur	• Il se peu que des ingrédients soient entrés en contact avec l'élément de chauffe. ➔ Durant le pétrissage, il se peu qu'un peu de farine, raisins, … soient expulsés du moule. Enlevez-les des que la machine est refroidie.
Le pétrisseur reste coincé dans le pain en retirant le pain du moule	• La pâte est un peu trop dure ➔ Laissez refroidir entièrement le pain avant d'enlever le pétrisseur du moule. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres. Essayez d'ajouter 10-20 ml plus d'eau. • Il y a des morceaux de croûte accumulés sous le pétrisseur. ➔ Lavez le pétrisseur après chaque usage.
La croûte devient	• La vapeur libérée après la cuisson, peut se poser sur la croûte, ce

molle après refroidissement du pain	qui la rend plus molle. ➔ Essayez d'utilisez 10-20 ml moins d'eau ou la moitié de sucre pour réduire la quantité de vapeur.
Comment gardez la croûte du pain croustillante?	• Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez utiliser le programme 'French' ou l'option 'dark' pour la couleur de la croûte. Vous pouvez également cuire le pain 5-10 min. en plus dans un four à 200°C ou sur la position 6 (four à gaze).
Je n'arrive pas à couper des tranches régulières	• Le pain était trop chaud en le coupant. ➔ Laissez d'abord refroidir votre pain sur un grill avant de le couper.

VIII. CONSEILS UTILES EN CAS DE DEREGLEMENT

En cas de dérèglement, ne pas utiliser la machine à pain. Adressez-vous à votre point de vente ou contactez la SA van RATINGEN (voire données de contact à l'arrière).

CET APPAREIL EST CONCU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ECHOIENT AVEC EFFET IMMEDIAT.
LES DEGATS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT EXPIRER LES CONDITIONS DE GARANTIE.

Nous avons le droit d'apporter des changements techniques.

IX. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat.
Durée de la garantie: 2 ans

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnu défectueux par notre service technique. Les accessoires, qui ne sont pas couverts par la garantie sont : le moule, les pétrisseurs, l'enlève-pétrisseur, la cuillère doseur et le gobelet doseur
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont **TOUJOURS** à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour le retour.

La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.
La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants:

- branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique.
- en cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- en cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- en cas de réparation ou modification réalisées par un tiers non agrée.
- en cas de disparition et / ou modification des numéros d'identification.

X. ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

XI. RESPONSABILITÉS

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabriquant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de la friteuse, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

XII. RECETTES

Remarque : Cuiller à café = cuiller doseur rase (petit)
Cuiller à soupe = cuiller doseur rase (grand)

Pain blanc (1000 gr)	**Pain complet (750 gr)**

- *330 ml d'eau* - *600 gr de farine blanche* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre*	- *250 ml d'eau* - *300 gr de farine blanche* - *100 gr de farine complète* - *1 cuiller à café de sel* - *1,5 cuiller à café de levure sèche* - *20 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre*
Pain complet (1000 gr) - *330 ml d'eau* - *400 gr de farine blanche* - *200 gr de farine complète* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr de beurre* - *2 cuillers à soupes de sucre*	**Pain complet (750 gr)** - *310 ml d'eau* - *500 gr de farine complète* - *1 cuiller à café à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre*
Pain italien (750 gr) - *1 Cuiller à café de levure sèche* - *400 gr de farine blanche* - *260 ml d'eau* - *1,5 cuiller à café de sel* - *1,5 cuiller à soupe d'huile d'olives*	**Pain italien avec romarin et raisins (750gr)** - *2 oeufs medium* - *175 ml d'eau* - *1 cuiller à café de levure sèche* - *400 gr de farine de froment* - *1 cuiller à café de sel* - *3 cuillers à soupes de romarin séché* - *1cuiller à soupe de sucre semoule* - *4 cuillers à soupes d'huile d'olive extra vergine* - *125 gr de raisins*
Pain gris (1000 gr) - *330 ml d'eau* - *200 gr de farine blanche* - *400 gr de farine* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr de beurre* - *2 cuillers à soupes de sucre*	**Pain de seigle (1000 gr)** - *500 gr de farine de seigle* - *310 ml d'eau* - *2 cuillers à café de sel* - *1 cuillère à café de levure sèche* - *15 gr de beurre(pas d'huile !)*
Pain 9-grains (750 gr) - *250 ml d'eau* - *300 gr de farine blanche* - *100 gr de farine 9-grains* - *1 cuiller à café de sel* - *1,5 cuiller à café de levure sèche* - *20 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre*	**Pain 9-grains (1000 gr)** - *330 ml d'eau* - *400 gr de farine blanche* - *200 gr de farine 9-grains* - *1 cuiller à café sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre*
Pain au noix (750 gr) - *310 ml d'eau* - *500 gr de farine 9-grains* - *1 cuiller à café sel* - *2 cuillers à café de levure* - *25 gr de beurre* - *1 cuiller à soupe de sucre* - *65 gr de noix au choix*	**Pain au mais (1000 gr)** - *300 ml d'eau* - *350 gr de farine blanche* - *150 gr de farine de mais* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *1 cuiller à café de sucre* - *2 cuillers à soupes d'huile d'olive*

Pain sans gluten (1000 gr) - *330 ml d'eau* - *450 gr de mélange No Gluten Revogan (fer*	**Pain au raisins (1000 gr)** - *330 ml d'eau* - *600 gr de farine blanche*

ou fibres) - *3 cuillers à café de levure sèche* - *1 cuiller à café de sel* - *1 cuiller à soupe de sucre* - *2 cuillers à soupes d'huile d'olive + 1 œuf*	- *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *25 gr beurre* - *2 cuillers à soupes de sucre* - *250 gr de raisins*
Pain au chocolat(1000 gr) - *250 ml de lait* - *400 gr de farine blanche* - *100 gr de farine complète* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuillers à café de levure sèche* - *2 cuillers à soupes de sucre* - *25 gr de beurre* - *1 œuf* - *100 gr de chocolat fondant(gouttes)*	**Pain au lard (1250 gr)** - *200 gr de lard fumé (cuit)* - *1 oignon (légèrement cuit)* - *250 ml d'eau* - *300 gr de farine blanche* - *300 gr de farine complète* - *1 cuiller à café de sel* - *1 cuiller à soupe de sucre* - *2 cuillers à café de levure sèche*
Panettone (1000 gr) - *175 ml de lait* - *500 gr de farine* - *1 cuiller à café de sel* - *2,5 cuillers à café de levure sèche* - *1 cuiller à café de poudre d'anis* - *1,5 cuiller à soupe de sucre* - *1 œuf moyen* - *60 gr de beurre* - *50 gr de raisins clairs* - *50 gr de noix hachées* - *50 gr de fruits séchés ou confits*	**Pain italien (1000 gr)** - *300 ml d'eau* - *500 gr de farine* - *2 cuillers à café de sel* - *1 cuiller à café de levure sèche* - *2 cuillers à soupes d'huile d'olive* - *1 cuillers à soupe d'origan séché*
Pistolets (1000 gr) - *250 ml d'eau* - *500 gr de farine blanche* - *1 cuiller à café de sel* - *3 cuillers à café de levure sèche* - *20 gr de beurre en petits morceaux* - *1 oeuf* - *2 cuillers à soupes de sucre*	**Pizza** - *240 ml d'eau* - *450 gr de farine blanche* - *1 cuiller à café de levure sèche* - *1 cuiller à café de sel* - *2 cuiller à soupes d'huile d'olive* ** Préchauffer le four à 220°, cuire environs 20 min.*
Confiture fraises - *500 gr de fraises* - *250 gr de sucre* - *3 cuiller à soupes de jus de citron frais* - *1 cuiller à soupe de jus de citron concentré*	**Pizza au ton** - *500 gr de farine de froment* - *2,5 cuillers à café de levure sèche* - *300 ml d'eau* - *2 cuillers à café de sel* - *1 petit pot de pesto* - *1 boîte de tomates* - *Des olives vertes* - *1 gousse d'ail* - *Fromage râpé* ** Préchauffer le four à 220°, cuire environs 20 min.*

Vous trouverez des recettes supplémentaires sur www.fritel.com

GB	**USER MANUAL**

I. PRODUCT DESCRIPTION

APPLIANCE

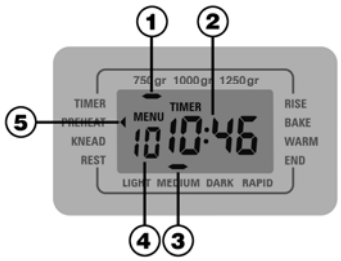
1. Removable lid
2. Control panel
3. Ventilation holes
4. Power cord
5. Viewing window
6. 2 kneading hooks
7. Baking tin
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Kneading hook remover

The manufacturer reserves the right to apply technical or other modifications at all times.

II. EXPLANATION ON THE CONTROL PANEL AND LCD SCREEN

- ***LCD SCREEN***

When plugging in the appliance you will hear a signal and the LCD screen will light up.



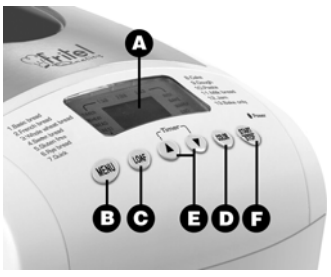
1) Loaf size : 750-1000-1250 gr
2) Baking time of the selected programm
3) Crust colour: light-medium-dark-rapid
4) Programm choice: 13 different programs
5) Current stage of the baking process:
   During the different stages of the baking process, the line on the display shows the current stage. The different stages in the baking process are: pre-heat, knead, rest, rise, bake, warm (1h), end. In order to know the duration of a program please go to point V.6.

- ***CONTROL PANEL***

A. LCD screen

B. Menu

With the "Menu" button you can select one of the 13 different programs. (program list: point III)



C. Loaf size

For the programs 1,2,3,4,5,6,8 and 11 you can choose from 3 loaf sizes, namely 750gr, 1000gr or 1250gr. The selected loaf size is displayed on the LCD screen, as well as the corresponding baking time.

D. Crust colour

For the programs 1,2,3,4,5,6,8 and 11 you can choose from 3 crust colours, namely Light, Medium and Dark. The selected crust colour is displayed on the LCD screen. You can also use this button to accelerate the baking

process of programs 1 and 2, by means of the "Rapid" position. By selecting the "Rapid" position, the baking time is reduced by +- 1 h, by shortening the yeasting process.

E. Timer delayed start

You can use this timer to delay the start of the selected program. This is possible for the programs 1,2,3,4,6,7,8 and 11. By pressing on the arrows, you will increase or decrease the time by 10 min. (See point V.6.d)

Prolong the baking time: For the program 13 'Bake' you can prolong the baking time by means of the timer button from 1h – 1.30 h.

F. Start/stop

This button starts and stops the program.

Control lamp : This lamp will turn red as soon as the bread maker is being plugged.

III.PROGRAM LIST

This appliance disposes of 13 programs:

1. **Basic** = Basic program for standard bread dough
2. **French** = program for bread made of white, protein-rich flour after French style and for light bread with a crispy crust.
3. **Whole wheat** = Program for bread with a high content of whole wheat, oat, …This program disposes of a 'hold' time, so that the grains can sufficiently soak. These breads are generally smaller and more compact.
4. **Sweet** = Program for sweet bread, with extra sugar, raisins, chocolate, …
5. **Gluten free** = Program especially for gluten free bread, since this kind of bread deviates strongly from a standard bread as for taste and structure. Consult your doctor first if you are making gluten free bread for your health. Follow the instructions strictly. For this program, we advise you to use the "NO GLUTEN" mix from REVOGAN. There are gluten low and gluten free mixes. Consult your doctor to see which one is most appropriate for you. The bread needs to be stored in a dry and cool place and be eaten entirely within 2 days. If you wish to keep the bread longer you can freeze it in a freezer bag. We cannot be held responsible for any damage caused as a result of using ingredients for which no permission was received from the doctor, nor for any damage as a result of non-observing the guidelines , the recipe, the storage life…
6. **Rye** = Program for bread with a high content of rye. This program disposes of a 'hold' time, so that the grains can sufficiently soak. These breads are generally smaller and more compact.
7. **Quick** = This program shortens the baking time by 1h20 by skipping a second rise- and rest time. This makes the bread slightly firmer and more compact.
8. **Italian** = Program for baking light, italian style bread, mostly with olive oil and herbes like oregano and thyme.
9. **Dough** = Program to prepare yeast dough for rolls, pastry or pizza. The dough is heated so that it can rise, but it won't be baked. After the kneading process you can bake the dough in a traditional oven.
10. **Pasta** = Program for making dough for pasta, waffles, cookies, pie, … without rising or baking. The dough is only being mixed and kneaded.
11. **Milk bread** = program for baking bread with milk or dairy products.
12. **Jam** = Program for processing fresh fruit, such as applesauce, jam, … The quantities indicated may not be exceeded, as the jam could boil over and end up in the baking chamber.
13. **Bake only** = Program for baking only. You can also use this program for a bread that was not baked enough yet or for a dough that has not yet been baked. This program can be used several times in a row.

IV. BEFORE USE

1. Safety prescriptions

- Only use the bread maker with 230 Volt alternating current
- **ALWAYS** place the bread maker on a heat-resistant, dry and stable surface, such as a kitchen counter or table, so that the appliance cannot tilt or slip.
- Check that the lid and baking tin are correctly mounted.

- **NEVER** place any object within 10 cm from the appliance. **ALWAYS** place the appliance at least 10 cm from the wall, other appliances, or inflammable items.
- **NEVER** use the appliance outside the house, near hot sources or in rooms with a high humidity level.

- **NEVER** place the appliance on or next to a stove, oven, … not even if there is a cooker hood.
- **NEVER** touch the bread maker, the power cord or plug with wet hands and never immerse these parts in water (or any other liquid). Only clean these parts with a damp cloth. Should the appliance still get wet, immediately remove the plug.
- Children and disabled persons are not always aware of the dangers that could be caused by electrical appliances. **NEVER** let children or disabled persons work with the bread maker.
- **NEVER** leave the appliance without supervision when it is functioning and **NEVER** move the appliance when it is functioning.
- During the baking process, the viewing window and baking tin get really hot. **ALWAYS** use oven gloves to touch the viewing window and to remove the bread from the baking tin. Also beware when removing the dough hooks from the baking tin.
- **NEVER** use the baking tin for storage of ingredients.
- Only switch on the appliance when it is filled with ingredients or dough in order to prevent overheating.
- To avoid spilling, remove the baking tin from the appliance to fill it.
- **NEVER** use accessories or parts from other appliances or other brands.
- **NEVER** pull the power cord to disconnect the plug.
- **NEVER** use extension cords and roll out entirely the power cord.
- **NEVER** turn the power cord around the appliance when it is in use. Never bend or squeeze the power cord.
- Never let the power cord hang over the edge of the table or counter.
- **NEVER** use the appliance if it is damaged. In that case, immediately return the appliance to a registered repair service.
- **NEVER** remove the baking tin from the appliance and **NEVER** disconnect the plug while the appliance is in use.
- **NEVER** touch, block or cover the ventilation holes while the appliance is in use.
- **ALWAYS** keep the baking tin and dough hook clean, so that the programs can be executed correctly.
- The appliance is only meant for Household use.
- Only use the appliance for what it is destined, namely making bread and dough.
- Persons who have not read this manual cannot use this appliance.
- Immediately switch off the appliance and disconnect the plug :
    *after use or when the appliance is not in use
    *if the appliance is not functioning well
    *when cleaning the appliance

2. Before using the appliance

In the packaging you will find the bread maker, the baking tin, two dough hooks, a measuring cup, a measuring spoon, a dough hook remover and the user manual with recipes. Before using the appliance for the first time, we advise you to clean the baking tin, dough hooks , measuring cup and measuring spoon in warm water with detergent, without using any abrasives, in order not to damage the non-stick coating. Then place the dough hooks inside the baking tin and fix the baking tin in the appliance. To dismount the appliance, please follow these steps in reverse order.

V. USE

GENERAL: The final result depends on several factors. Make sure that the ingredients are fresh, at room temperature and always respect the prescribed quantities.

1. Ingredients

Flour: Flour is the main ingredient of bread and releases gluten, which allow the bread to rise and which gives substance to the bread. Always check the packaging to see if the flour is suited for baking bread. The flour weight varies much from type to type. So it is extremely important to weigh the correct amount on a scale.

Yeast: Yeast allows the dough to rise and makes the bread light and easy to digest. We advise to use dried yeast (ready-to-use) as this type keeps much longer and gives a better and more constant result than fresh yeast.

Salt: Salt enriches the flour and reinforces the gluten in the flour for a better rising process.

Butter/oil: Butter/oil improves the taste of the bread and makes it softer. This ingredient should be at room temperature.

Sugar: Sugar is the nutrition of the yeast and so essential for the rising process. You can use refined sugar or brown sugar, but also honey or syrup. Sugar softens the taste of the bread, enhances the nutritional value and helps the bread to keep longer.
Water: We advise to use tap water. Make sure that it is not too cold, otherwise the yeasting process will not start. Make sure that it is not too warm, otherwise the yeasting process will go too fast. (= only advised if you select the 'quick' program).
Milk: Milk and other dairy products enhance the taste, the nutritional value and produce a nice brown crust. The quantity of milk used should be deducted from the amount of water mentioned in the recipe. **TIP:** Do not use milk or other dairy products if you use the 'timer delayed start'. The dairy products could go bad.
Other ingredients: some recipes will add other ingredients such as, raisins, nuts, sunflower seed, dried fruit, … First soak, then dry and then add them. Always use fresh ingredients. **TIP**: You can make your bread even more tasteful by adding ingredients such as eggs, wheat germs, herbs, …
Bread mix with yeast (included): Pour the bread mix in the baking tin and add water to it. Select program 1 'Basic' and choose a loaf size according to the content of the bread mix. The bread mix does not always mention how much yeast is included so you might have to experiment a little before obtaining the best result.
Bread mix with separate yeast: First put the yeast in the baking tin, then the bread mix and then the water. Select the program according to the type of flour in your bread mix.

2. Preparing the dough
- Make sure that all ingredients are at room temperature (except when you select the 'quick' program, in that case the water may be a little warmer)
- Only use dried yeast, fresh yeast will not always lead to the desired result.
- If you are using rye flour, take into account that this dough doesn't rise much. For that reason, use at least 30% wheat flour and max. 70% rye flour.

3. Measuring ingredients
- Measure all ingredients correctly. Stick to the recommended quantities of the recipe. Use the accompanying measuring cup and measuring spoon. (do not pile up the ingredients in the measuring spoon but make sure to have a flat spoon) and use a scale to weigh flour, butter, …
- NEVER use more than the following quantities for this appliance:
    *500 gr dry ingredients + approx. 300 ml liquids for light and standard types of bread.
    *660 gr dry ingredients + approx. 440 ml liquids for heavy breads

4. Order of the ingredients
First add tap water to the baking tin, and then the type(s) of flour. Make a little hole in one corner of the baking tin and add the salt. Close the hole and make another hole in the opposite corner. Add the yeast and close the hole so that salt and yeast do not mix immediately. Add the butter in small chunks. Do not forget the sugar, since this will influence the rising result of the bread considerably.
ATTENTION: Make sure not to spill any ingredients in the baking chamber.
ATTENTION: Keep the outside of the baking tin clean and make sure that the heating elements do not come into contact with dough or ingredients.
ATTENTION: Stick to the recommended quantities and do not exceed them.

5. Use
a. Remove the baking tin from the appliance
b. Place the clean dough hooks on the axes in the baking tin.
c. Put all the ingredients in the baking tin as mentioned under point 5 "order of the ingredients". Make sure that the outside of the baking tin is clean.
d. Place the baking tin in the appliance and make sure that it is well fixed.
e. Do not spill any ingredients into the baking chamber and keep them away from the heating elements.
f. Close the lid.
g. Plug in the appliance. Your appliance will now switch on, emit a sound signal, the red control lamp will burn and the LCD screen will be activated.

You are now ready to make your program selection!

6. Program selection
Each button Press will be confirmed by a sound signal.

a. Program: Use the "MENU" button to select a program (1-13 programs)

b. Loaf size: Use the "LOAF" button to select a loaf size (750gr-1000gr-1250gr). The selection is indicated by means of a little bar at the top of the LCD screen. This selection is available for programs 1,2,3,4,5,6,8 and 11.

c. Crust colour: Use the "COLOR" button to select a crust colour (Light, Medium, Dark and possibly Rapid). The selection is indicated by means of a little bar at the bottom of the LCD screen. This selection is available for programs 1,2,3,4,5,6,8 and 11

d. Timer (delayed start): If you wish the appliance to start at a later time, i.e. in a few hours, you can use the 'arrow' buttons. This selection is available for programs 1,2,3,4,6,7,8 and 11. Procedure: Note the actual time, the time that your bread should be ready, and the baking time of the selected program. Example: it is now 20h30 and the bread should be ready at 6h00 (so within 9h30). The selected baking program is nr. 3 (1250 gr.) and takes 3h.48 Between 20h30 and 06h00 there are 9h30. Deduct 4h baking time from 9h30 = 5h42. Set the timer at 5h40 by means of the arrows.

ATTENTION: Never use this function with ingredients such as milk, eggs, cheese,… as they could go bad.

You will find hereafter an overview of the programs, times and options.

		Crust*[1]	Rapid*[2]	Delayed start*[3]	Total time	Keeping warm
1.Basic	750 gr	●	●	●	3:13	●
	1000 gr	●	●	●	3:18	●
	1250 gr	●	●	●	3:25	●
2.French	750 gr	●	●	●	3:30	●
	1000 gr	●	●	●	3:32	●
	1250 gr	●	●	●	3:35	●
3.Whole Wheat	750 gr	●	●	●	3:43	●
	1000 gr	●	●	●	3:45	●
	1250 gr	●	●	●	3:48	●
4.Sweet	750 gr	●	/	●	3:17	●
	1000 gr	●	/	●	3:22	●
	1250 gr	●	/	●	3:27	●
5.Gluten Free	750 gr	●	/	/	3 :07	●
	1000 gr	●	/	/	3 :12	●
	1250 gr	●	/	/	3 :19	●
6.Rye	750 gr	●	/	●	3:43	●
	1000 gr	●	/	●	3:45	●
	1250 gr	●	/	●	3:48	●
7.Quick	1250 gr	/	/	/	1:20	●
8.Italian	750 gr	●	/	/	3:30	●
	1000 gr	●	/	/	3:32	●
	1250 gr	●	/	/	3:35	●
9.Dough	/	/	/	/	1:30	/
10.Pasta	/	/	/	/	0:14	/
11.Milk bread	750 gr	●	/	●	3:13	●
	1000 gr	●	/	●	3:18	●
	1250 gr	●	/	●	3:25	●
12.Jam	/	/	/	/	1:05	/
13.Bake only	/	/	/	/	1:00	●

*1 Crust : Light – Medium – Dark

*2 Rapid: time is reduced by +/- 1 hour

*3 Delayed start: do not use milk, cream, eggs, …

7. Starting a program

- Press the "START/STOP" button to start the baking process. The timer will count down.
- Adding extra ingredients: for the programs 1,3,4,6 and 8 the appliance will emit a sound signal after +/- 20 min. to remind you to add additional ingredients such as nuts, raisins, fruit…
  ATTENTION: To add ingredients, never press STOP, because this will stop the entire baking process.
- The stage of the baking process and the selected program are memorized in case of an electricity breakdown (max.15 min.), during 'delayed start' or during the warming process. If an electricity breakdown occurs after the first kneading phase, the baking process will be stopped entirely since a good result cannot be obtained anymore.

ATTENTION: NEVER touch, block or cover the ventilation holes. This could cause smoke development if the dough rises over the baking tin and touches the heating element. If there is smoke in the baking chamber because the dough came in contact with the heating element, keep the lid closed to avoid flames or to put out flames. Press the STOP button and pull out the plug. NEVER put out smouldering dough with water.

8. End of the baking process

At the end of the baking process you will hear different sound signals and the screen will display 0:00.

For most of the programs, the appliance will automatically start the 'keeping warm' phase, and this during about 1 h. **NEVER** let the baked bread longer than 1 h in the appliance after the end of the baking process, as the bread will lose its crustiness. After 1 h the appliance will emit sound signals every 5 min.

To remove bread, jam, dough from the appliance, first press the STOP button, remove the plug and open the lid. Use oven gloves to remove the baking tin from the appliance and to remove the bread from the baking tin. Let the bread cool off on a grid.

TIP: If necessary, remove the bread from the rim of the baking tin with a wooden spoon. Then turn over the baking tin and slap gently on the bottom side of the baking tin to remove the bread.

Remove the kneading hooks by using the kneading hook remover. If the kneading hooks got stuck in the bread, only try to remove them after the bread has completely cooled off. If the kneading hooks got stuck in the baking tin and you cannot remove them, place the baking tin in warm water to let it soak and try again.
ATTENTION: You can start a new program immediately after the previous one. But it is possible that the LCD screen displays E01 or E00 when you press START. This means that the appliance is still too hot (+55°C). If this occurs, **IMMEDIATELY** press the STOP button, remove the baking tin with ingredients and let the appliance cool off .

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

-Switch off the appliance, pull out the plug and let the appliance and accessories completely cool off before cleaning them.
-The appliance itself can be cleaned with a damp cloth. **NEVER** immerse in water or any other liquid. The heating element may **NEVER** come into contact with water or any other liquid.
-The kneading hook, baking tin with non-stick coating can be cleaned in warm water with detergent. Do NOT use any abrasives to avoid damaging the non-stick coating. The baking tin, kneading hook, measuring spoon, measuring cup, are **NOT** dishwasher proof.
-**NEVER** use scourers, aggressive cleaning products or liquids such as alcohol, petrol, acetone, … to clean the appliance or parts of it.
-Let the appliance dry entirely before using it again.
-Store the appliance in a clean, dry and frost free place, out of reach of children. Never put heavy or hard objects on top of it.

VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause => action
The bread does not rise The top of the bread is not even	• You are not using the right type of yeast ➔ Use dried yeast mentioning 'ready-to-use'. This kind of yeast does not have to pre-rise. • You are not using enough yeast or the yeast used is too old ➔ Use the supplied measuring spoon. Check the expiry date of the yeast (keep it in the fridge). • Before kneading, the yeast has come into contact with the liquid. ➔ Check if you added the ingredients to the baking tin according to the instructions and in the right order, meaning the water and other liquids are first. • You used too much salt or too little sugar. ➔ Check the recipe and measure the right quantities by using the supplied measuring spoon. ➔ Check if the other ingredients do not already contain salt or sugar. • The adhesives in the flour used are not of good quality or you did not use solid flour. The quality of adhesives can vary depending of temperature, humidity, the storage of the flour and the period it was harvested) ➔ Try another type, brand or lot of flour • The dough is too firm because you didn't use enough liquid. ➔ Solid flour with a higher amount of proteins absorbs more water than other flour; try adding 10-20 ml
The bread if full of air holes	• You are using too much yeast ➔ Check the recipe and measure the right quantities by means of the supplied measuring spoon. • You used too much liquid, or the liquid is too warm. ➔ Some types of flour absorb more water than others; try using 10-20 ml less water
The bread has collapsed after the rising phase	• Your flour is not of a good quality ➔ Try using another brand of flour. • You have used too much liquid. ➔ Try using 10-20 ml less water. • You used too little salt ➔ Check the recipe and measure the right quantities by means of the supplied measuring spoon. • You used too much yeast ➔ Check the recipe and measure the right quantities by means of the supplied measuring spoon. • The lid has been opened for too long during the baking process ➔ Do not let the lid open too long during the baking process . • The air is too humid or it is too warm ➔ Make sure to bake in a well aired room
The bread has risen too much	• You used too much water/yeast. ➔ Check the recipe and measure the right quantity by means of the supplied measuring spoon or measuring cup. ➔ Check if the other ingredients do not already contain water. • The water used was too warm ➔ Make sure the water is not too warm • You did not use enough flour. ➔ Weigh the flour precisely by using a scale • You used too little salt. ➔ Check the recipe and measure the right quantity by means of the supplied measuring spoon

Why is the bread so light and sticky?	• You are not using enough yeast or the yeast you are using is too old/expired. ➔ Use the supplied measuring spoon. Check the expiry date of the yeast (keep in the fridge) • There was a power breakdown ➔ Remove the bread from the baking tin and start again with fresh ingredients.
The bread is too dry and too firm	• You are not using enough liquid. ➔ Some kinds of flour absorb more water than others: try using 10-20 ml more water. • You are not using enough yeast or the yeast used is too old. ➔ Use the supplied measuring spoon. Check the expiry date of the yeast (keep in fridge)
The bread is too dark	• You are using too much sugar ➔ Check the recipe and measure the right quantity by means of the supplied measuring spoon • You chose the wrong crust colour ➔ Choose the right colour before baking.
The bread is not ready yet, moist in the middle	• You are using too much additional ingredients, such as nuts, butter, dried fruit, syrup, … ➔ Check the recipe and adjust the right quantity by means of a scale or by using the measuring cup. • The soaked raisins are still too wet ➔ Make sure that the soaked ingredients are sufficiently dried.
The bottom and the sides are covered with too much flour.	• You have used too much flour or not enough liquid. ➔ Check the recipe and measure the right quantity by using a scale or the supplied measuring cup
Why are the ingredients not well mixed?	• You have not correctly mounted the kneading hook inside the baking tin. ➔ Place the hook inside the baking tin before adding the ingredients • There has been a power breakdown. ➔ You can continue the baking process but the result might be disappointing, if the kneading has already started.
The bread has not risen	• You selected the 'DOUGH'-function ➔ The 'DOUGH'-function does not bake • There has been a power breakdown. ➔ If the dough is already risen you can try baking it in your over. • You forgot to place the kneading hooks inside the baking tin. ➔ Place the kneading hooks first
The bread collapsed on the sides and the bottom is moist	• You left the bread for too long in the baking tin after the baking process is finished . ➔ Remove the bread from the baking machine immediately after the baking process has ended.
The kneading hook rattles	• Make sure the kneading hooks are well fixed inside the baking tin.
There is a burnt smell during the baking process There is smoke coming from the steam hole.	• You might have spilled ingredients on the heating element. ➔ During the mixing, it could happen that a small amount of flour, raisins, … end up in the baking chamber. Remove these ingredients as soon as the machine has cooled off.
The kneading hook is stuck in the bread when trying to remove the bread from the baking tin	• The dough is too stiff ➔ Let the bread cool off entirely before removing the kneading hook from the bread. Some types of flour absorb more water than others: try using 10-20 ml extra water next time.

	• Crusts are piling up underneath the kneading hook. ➔ Clean the kneading hook after every use
The crust is wrinkly and gets soft when the bread cools off.	• The vapor released inside the bread after the baking, could go to the crust and make it softer. ➔ Try using 10-20 ml less water of half the sugar to reduce the amount of vapor.
How do I get a crusty crust?	• To make your bread crustier you can use the 'French' function or the 'dark' function for the crust colour. You can bake your bread additionally for 5-10 min. at 200°C or gas position 6.
I cannot cut even slices	• The bread was still too warm. ➔ Let your bread cool off on a grid before slicing it

VIII. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction of when the power cord is damaged. Please address to your sales point or contact NV van RATINGEN. (contact details at the back).

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE.
DEFECTS AND/OF DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

We are entitled to make technical modifications at all times.

IV. GUARANTEE CONDITIONS

Your guarantee starts on the day of purchase and is valid for 2 years and will only apply after submitting the purchasing invoice. The guarantee will expire irrevocably and immediately when the appliance is used for purposes other than domestic (i.e. professional).
Determination of the guarantee
• The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
The guarantee does not cover the replacement of the baking tin, measuring cup and spoon, kneading hooks and kneading hook remover.
• The guarantee is only valid for the original user.
• Carriage, both ways, is for the purchaser's account.
The guarantee expires in the following cases :
• Incorrect connection, e.g. electric voltages.
• Abnormal use or misuse handling.
• Lack of care.
• Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
• When reference numbers altered or removed.

X. ENVIRONMENT

Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

XI. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged.

XII. RECIPES

Remark : Table spoon = flat measuring spoon (large)
Tea spoon = flat measuring spoon (small)

White bread (1000 gr) - *330 ml water* - *600 gr plain flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *1 table spoon sugar*	**Whole-wheat bread (750 gr)** - *250 ml water* - *300 gr plain flour* - *100 gr whole-wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *1,5 teaspoon dried yeast* - *20 gr butter* - *1 table spoon sugar*
Whole-wheat bread (1000 gr) - *330 ml water* - *400 gr plain flour* - *200 gr whole-wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *2 table spoons ssugar*	**Whole-wheat bread (750 gr)** - *310 ml water* - *500 gr whole-wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *1 table spoon sugar*
Italian bread (750 gr) - *1 tea spoon dried yeast* - *400 gr. plain flour* - *260 ml water* - *1,5 tea spoon salt* - *1,5 table spoon olive oil*	**Italian bread with rosemary and raisins (750gr)** - *2 medium eggs* - *175 ml water* - *1 tea spoon dried yeast* - *400 gr wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *3 table spoons dried rosemary* - *1 table spoon granulated sugar* - *4 table spoons extra vergine olive oil* - *125 grs.raisins*
Brown bread (1000 gr) - *330 ml water* - *200 gr plain flour* - *400 gr brown flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *2 table spoons sugar*	**Rye bread (1000 gr)** - *500 gr rye flour* - *310 ml water* - *2 tea spoons salt* - *1 tea spoon dried yeast* - *15 gr butter*
9 grain bread (750 gr) - *250 ml water* - *300 gr plain flour* - *100 gr 9 grain flour* - *1 tea spoon salt* - *1,5 tea spoon dried yeast* - *20 gr butter* - *1 table spoon sugar*	**9 grain bread (1000 gr)** - *330 ml water* - *400 gr plain flour* - *200 gr 9 grain flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *1 table spoon sugar*
Nut bread (750 gr) - *310 ml water* - *500 gr 9 grain flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *1 table spoon sugar* - *65 gr nuts*	**Corn bread (1000 gr)** - *300 ml water* - *350 gr plain flour* - *150 gr corn flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *1 tea spoon sugar* - *2 table spoons olive oil*

Gluten free bread (1000 gr) - *330 ml water*	**Raisin bread (1000 gr)** - *330 ml water*

- *450 gr No Gluten breadmix Revogan (iron or fibres)* - *3 tea spoons dried yeast* - *1 tea spoon salt* - *1 table spoon sugar* - *2 table spoons olive oil* - *1 egg*	- *600 gr plain flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *25 gr butter* - *2 table spoons sugar* - *250 gr raisins*
Chocolate bread (1000 gr) - *250 ml milk* - *400 gr plain flour* - *100 gr whole wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *2 tea spoons dried yeast* - *2 table spoons sugar* - *25 gr butter* - *1 egg* - *100 gr dark chocolate (drop)s*	**Bacon bread (1250 gr)** - *200 gr smoked bacon (baked)* - *1 onion (slightly baked)* - *250 ml water* - *300 gr plain flour* - *300 gr whole wheat flour* - *1 tea spoon salt* - *1 table spoon sugar* - *2 tea spoons dried yeast*
Panettone (1000 gr) - *175 ml milk* - *500 gr flour* - *1 tea spoon salt* - *2,5 tea spoons dried yeast* - *1 tea spoon of aniseed (powder)* - *1,5 table spoon of sugar* - *1 medium egg* - *60 gr butter* - *50 gr light raisins* - *50 gr chopped walnuts* - *50 gr dried or candied fruit*	**Italian bread (1000 gr)** - *300 ml water* - *500 gr flour French* - *2 tea spoon salt* - *1 tea spoon dried yeast* - *2 table spoons olive oil* - *1 table spoon dried oregano*
Rolls (1000 gr) - *250 ml water* - *500 gr plain flour* - *1 tea spoon salt* - *3 tea spoons dried yeast* - *20 gr butter in small pieces* - *1 egg* - *2 table spoons sugar*	**Pizza** - *240 ml water* - *450 gr plain flour* - *1 tea spoon dried yeast (5gr)* - *1 tea spoon salt* - *2 table spoons olive oil* ** Preheat oven and bake +- 20 min. at 220°*
Strawberry jam - *500 gr strawberries* - *250 gr sugar* - *3 table spoons lemon juice (fresh)* - *1 table spoon lemon juice (concentrated)*	**Pizza with tuna** - *500 gr wheat flour* - *2,5 tea spoons dried yeast* - *300 ml water* - *2 tea spoons salt* - *1 can of pesto* - *1 tin tomatoes* - *20 green olives* - *1 garlic clove* - *Grated cheese* ** Preheat oven and bake +- 20 min. at 220°*

Please visit www.fritel.com for additional recipes

D	**GEBRAUCHSANLEITUNG**

3:

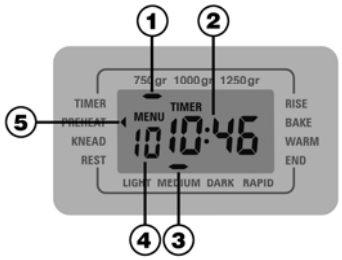
I. PRODUKTBESCHREIBUNG

GERÄT

1. Abnehmbarer Deckel
2. Bedienteil
3. Lüftungsklappen
4. Schnur
5. Schaufenster
6. 2 Knethaken
7. Backform
8. Messbecher
9. Messlöfel
10. Knethaken Entferner

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen.

II. ERKLÄRUNG ZUM BEDIENTEIL UND LCD SCHIRM

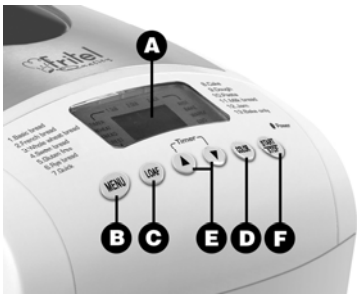


- ***LCD SCHIRM***

Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, hören Sie ein Tonsignal und wird u.g. LCD Schirm brennen.

1) Brotformat : 750-1000-1250 gr
2) Backzeit des gewählten Programms
3) Krustenfarbe : light-medium-dark-rapid
4) Programmwahl : 13 verschiedene Programme
5) Brotbackstadium : Während der verschiedenen Brotbackstadien zeigt ein Pfeil aufs LCD Schirm das heutige Stadium. Die verschiedenen Brotbackstadien sind: vorwärmen, kneten, ruhen lassen, aufgehen, backen, warm halten (1 Stunde), Ende. Der Dauer jedes Programms finden Sie unter Punkt V.6.

- ***BEDIENTEIL***



A. LCD Schirm

B. Menu

Mit der "Menu" Taste wählen Sie ein der 13 Programme aus (siehe Programmliste, Punkt III)

C. Brotformat

Für die Programme 1,2,3,4,5,6,8 und 11 wählen Sie aus 3 Brotformaten, d.h. 750Gr, 1000Gr oder 1250Gr. Das ausgewählte Brotformat erscheint aufs LCD Schirm, wie auch die Backzeit.

D. Krustenfarbe

Für die Programme 1,2,3,4,5,6,8 und 11wählen Sie aus 3 Krustenfarben, d.h. Light, Medium und Dark. Die ausgewählte Krustenfarbe erscheint aufs LCD Schirm. Diese Taste können Sie auch gebrauchen zum beschleunigen der Programme 1-3 mittels der "Rapid" Funktion. Wenn Sie die "Rapid" Funktion wählen, wird die Backzeit vermindert mit +- 1 Stunde, durch eine Verkürzung des Gärungsprozesses.

E. Timer Aufschub Start

Mit diesem Timer schieben Sie die Startzeit des gewählten Programms auf. Diese Funktion kann gebraucht werden für die Programme 1,2,3,4,6,7,8 und 11. Durch auf die Pfeile zu drücken, vermindern oder erhöhen Sie die Zeit mit 10 Min. (siehe auch Punkt V.6.d)

Backzeit verlängern: Fürs Programm 13 'Bake' können Sie die Backzeit verlängern mit der Timer Taste (max. 1-1.30 U)

F. Start/Stop

Diese Taste startet und stoppt das Programm.

Kontrolllampe : Diese Lampe brennt rot sobald die Brotbackmaschine eingeschaltet wird.

III. PROGRAMM LISTE

Dieses Gerät verfügt über 13 Programme, d.h. basic, french, whole wheat, sweet, gluten free, rye, quick, italian, dough, pasta, milk bread, jam, bake only.

1. **Basic (Basis) =** Basisprogramm für standard Brotteig
2. **French** (Französisch) = Programm für Brot mit weißem, proteinreichem Mehl nach Französischem Stil und für leichtes Brot mit knuspriger Kruste.
3. **Whole wheat** (Vollkorn) = Programm für Brot mit einem großen Gehalt an Vollkorn Weizen, Hafer, Kleie, … Dieses Programm verfügt über eine Wartezeit, sodass die Getreiden ausreichend aufweichen können. Dieses Brot ist allgemein kleiner und kompakter.
4. **Sweet** (süß) = Programm für süßes Brot, Brot mit extra Zucker, Rosinen, Schokolade, …
5. **Gluten free** (Gluten frei) = Separates Programm für Gluten frei Brot (ohne Kleber), da dieses Brot stark abweicht von einem standard Brot, was den Geschmack und Struktur betrifft. Konsultieren Sie Ihr Arzt falls Sie Gluten freies Brot für Ihre Gesundheit backen. Beachten Sie bitte genau die folgenden Richtlinien. Für dieses Programm empfehlen wir den Gebrauch des "NO GLUTEN" Mischung von REVOGAN. Es gibt gluten arme und gluten freie Mischungen. Konsultieren Sie Ihren Arzt für die richtige Wahl. Das Brot soll in einem kühlen und trocknen Raum aufbewahrt werden und innerhalb von 2 Tagen komplett aufgegessen werden. Falls Sie das Brot länger aufbewahren möchten, können Sie es in Gefrierbeutel einfrieren. Wir sind nicht verantwortlich für eventuelle Schaden infolge des Gebrauch von Zutaten wofür weder vorab keine Zustimmung vom Arzt gegeben wurde, noch für eventuelle Schaden infolge das nicht korrekt beachten der Richtlinien, das Rezept, die Haltbarkeit,…
6. **Rye** (Roggen), = Programm für Brot mit einem großen Gehalt an Roggen, … Dieses Programm verfügt über eine Wartezeit, sodass die Getreiden ausreichend aufweichen können. Dieses Brot ist allgemein kleiner und kompakter.
7. **Quick** (schnell) = Dieses Programm verkürzt die Backzeit mit +/- 1.20 U durch eine zweite Aufgeh- und Ruhezeit zu überschlagen. Dieses Brot ist allgemein fester und kompakter.
8. **Italian** (italienisch) **=** Program zur Bereitung von leichtem Brot nach italienischem Stil, meistens mit Olivenöl und Gewürze wie Origano und Thymian
9. **Dough** (Teig) = Programm zur Bereitung von Hefeteig für Brötchen, Gebäck, Cake, Pizza. Das Teig wird erwärmt sodass es aufgehen kann, wird aber nicht gebacken. Nach dem Kneten können Sie das Brot weiter im Ofen backen.
10. **Pasta** (Teigware) = Programm zur Bereitung von Teig für Teigware, Waffeln, Gebäck, Torte, … ohne aufzugehen und ohne zu backen. Das Teig wird nur gemischt und geknetet.
11. **Milk bread** (Milchbrot) = Programm zum Backen von Brot mit Milch oder andere Molkereiprodukte.
12. **Jam** (Marmelade, Fruchte) = Programm zum Verarbeiten von frischem Obst, z.B. Apfelmus, Marmelade, … Die angegebenen Mengen dürfen nicht überschritten werden, da die Früchte überkochen könnten und im Backzimmer geraten.
13. **Bake only** (Backen) = Programm dass nur backt. Dieses Programm können Sie gebrauchen für Brot dass mit einem anderen Programm noch nicht komplett gebacken war oder für Teig dass noch nicht gebacken wurde. Dieses Programm können Sie nach Wunsch verschiedene Malen nach einander einstellen.

IV. VOR GEBRAUCH

1. Sicherheitsvorschriften

- Die Brotbackmaschine nur gebrauchen mit 230 Volt Wechselstrom
- Das Gerät immer auf einen festen, trocknen und hitzebeständigen Untergrund stellen, wie ein Tisch oder Anrichte, sodass das Gerät nicht kippen oder schieben kann.
- Kontrollieren Sie immer ob die Backform und Deckel korrekt montiert wurden.
- **NIEMALS** etwas innerhalb von 10 cm des Gerätes platzieren. Das Gerät auch **IMMER** min. 10 cm vom Wand, andere Elektrogeräte oder brennbare Sachen platzieren.
- Das Gerät **NIEMALS** außer Hause gebrauchen, in der Nähe von Wärmequellen oder in Räumen mit einem hohen Feuchtigkeitsgrad.
- Das Gerät **NIEMALS** auf oder ganz neben einen Küchenherd, Ofen,… platzieren.
- Die Brotbackmaschine und die Schnur **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und diese auch **NIEMALS** ins Wasser (oder andere Flüssigkeiten) tauchen. Nur reinigen mit einem feuchten Tuch. Falls das Gerät trotzdem nass oder feucht ist, gleich den Stecker ausziehen.
- Kinder und Behinderten sind sich nicht immer bewusst vom Gefahr die Elektrogeräte verursachen können. Lassen Sie Kinder und Behinderten **NIEMALS** mit der Brotbackmaschine arbeiten.
- Lassen Sie das Gerät **NIEMALS** ohne Aufsicht wann es in Betrieb ist und stellen Sie es **NIEMALS** um wann es in Betrieb ist.
- Während dem Gebrauch sind das Schaufenster und Backform sehr warm. Bitte immer Backformhandschuhe anziehen um das Schaufenster anzurühren und immer Backformhandschuhe anziehen um die Backform vom Gerät zu entfernen, und um das Brot vom Backform zu entfernen. Achtung beim herausziehen des Knethaken.
- Der Backform **NIEMALS** gebrauchen zur Bewahrung von anderen Produkten.
- Das Gerät nur einschalten falls es gefüllt ist mit Zutaten oder Teig um Übererhitzung zu vermeiden.
- Um kleckern zu vermeiden, bitte der Backform aus dem Gerät ziehen um diese zu füllen mit Zutaten.
- **NIEMALS** Zubehöre oder Teile von anderen Geräten oder andere Marken gebrauchen.
- **NIEMALS** am Schnur ziehen um den Stecker aus die Steckdose zu ziehen.
- **NIEMALS** Verlängerungsschnure gebrauchen, und die Schnur immer komplett ausrollen wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Schnur **NIEMALS** falten oder in die Schnur kneifen.
- Die Schnur **NIEMALS** über den Tisch oder Anrichte hängen lassen.
- **NIEMALS** das Gerät gebrauchen wenn die Schnur beschädigt ist. In diesem Fall sofort das Gerät von einem anerkannten Servicedienst prüfen lassen.
- NIEMALS der Backform aus dem Gerät herausholen und **NIEMALS** der Stecker entfernen während dem Gerät in Betrieb ist.
- Die Lüftungsklappen während dem Gebrauch NIEMALS anfassen, blockieren oder abdecken.
- Der Backform und Knethaken immer sauber halten, sodass die Programme korrekt ausgeführt werden können.
- Das Gerät darf nur für haushaltszwecke gebraucht werden.
- Das Gerät nur gebrauchen wofür es bestimmt ist, nämlich Brot und Teig zubereiten.
- Personen die diese Gebrauchsanleitung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht gebrauchen.
- Die Brotbackmaschine gleich ausschalten und den Stecker ausziehen:
    *nach Betrieb oder wenn das Gerät NICHT in Betrieb ist
    *wenn diese nicht gut funktioniert
    *während der Reinigung

2. Vor dem ersten Gebrauch

Im Verpackung finden Sie die Brotbackmaschine, die Backform, zwei Knethaken, ein Messbecher, ein Messlöffel, ein Knethaken Entferner und eine Gebrauchsanweisung mit Rezepten. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir die Backform, zwei Knethaken, Messbecher und Messlöffel zu reinigen in warmem Wasser mit Spülmittel. Gebrauchen Sie keine Schauermitter da dies die Anti-Anbackschicht beschädigen könnten. Danach montieren Sie die Knethaken im Backform und stellen Sie die Backform im Gerät. Demontieren Sie das Gerät in umgekehrter Folge.

V. GEBRAUCH

ALLGEMEIN: Das Ergebnis hängt ab von verschiedenen Faktoren. Sorgen Sie dafür dass alle Zutaten frisch sind, auf Zimmertemperatur, und gebrauchen Sie die richtigen Mengen.

1. Zutaten

Mehl: Mehl ist der Hauptbestandteil von Brot und gibt Kleber ab sodass das Brot aufgehen kann und es gibt auch Substanz am Brot. Kontrollieren Sie immer auf der Verpackung ob das Mehl geeignet ist zum Brotbacken. Das Gewicht von Mehl ist von Art zu Art verschieden. Es ist also notwendig die richtige Menge abzuwiegen mit einer Waage.

Hefe: Durch die Hefe kann das Brot aufgehen und bekommen Sie ein leichtes und leichtverdauliches Brot. Wir empfehlen Trockenhefe zu gebrauchen (fertig) da diese länger haltbar ist und ein besseres und gleichbleibendes Resultat gibt als frische Hebe.

Salz: Salz bereichert das Mehl und verstärkt die Kleber im Mehl für ein besseres Aufgehprozess.

Butter/Öl: Butter/Öl gibt einen besseren Geschmack am Brot und macht es auch weicher. Diese Zutaten müssen auf Zimmertemperatur sein.

Zucker: Zucker ist die Nahrung der Hebe und also wesentlich für das Aufgehprozess. Sie können sowohl Weisszucker als brauner Zucker gebrauchen, aber auch Honig oder Sirup. Zucker gibt Milde am Geschmack, erhöht die Nährwert und hilft das Brot länger aufzubewahren.

Wasser: Wir empfehlen Leitungswasser zu gebrauchen. Sorgen Sie dafür dass das Wasser nicht zu kalt ist, sonst startet das Aufgehprozess nicht. Sorgen Sie auch dafür dass das Wasser nicht zu warm ist, sonst verlauft das Aufgehprozess zu schnell (=empfohlen bei Gebrauch des Programm „Quick“).

Milch: Milch und andere Molkereiprodukte verbessern den Geschmack, erhöhen die Nährwert und bewirken eine schöne Brotrinde. Die Menge Milch gebraucht soll vom Menge Wasser (im Rezept angegeben) abgezogen werden.

TIP: Keine Molkereiprodukte gebrauchen zum Programm ‘Aufschub Start’. Diese Produkte könnten sauer werden.

Andere Zutaten: Manche Rezepte vermelden auch andere Zutaten wie Rosinen, Nüsse, Sonnenblumenkernen, Trockenobst,… Diese Zutaten zuerst weichen, abtupfen und nur dann hinzufügen. Immer frische Zutaten gebrauchen. **TIP:** Das Brot können Sie noch leckerer machen durch andere Zutaten hinzuzufügen, wie Eier, Kleie, Weizenkeime, Würzen, …

Brotmehlmischung mit Hefe (einbegriffen): Die Brotmehlmischung im Backform tun und Wasser hinzufügen. Das Programm 1 (“Basic”) wählen, und ein Brotformat gemäß dem Inhalt des Brotmehlmischung wählen. Es ist nicht immer erwähnt wie viel Hefe eine Brotmehlmischung enthält, Sie müssen also vielleicht etwas experimentieren bevor Sie das beste Resultat bekommen.

Brotmehlmischung mit Hefe (separat): Zuerst die Hefe im Backform tun, dann die Brotmehlmischung und nur dann das Wasser. Wählen Sie ein Programm gemäß dem Art Mehl in Ihrem Brotmehlmischung.

2. Vorbereitung des Teiges

- Alle Zutaten müssen auf Zimmertemperatur sein (Ausnahme: für das ‘Quick’ Programm darf das Wasser etwas warmer sein)
- Nur Trockenhefe gebrauchen, frische Hefe wird nicht immer das beste Resultat geben.
- Wenn Sie Roggenmehl gebrauchen, bitte damit rechnen dass dieses Teig nicht stark aufgeht. Deshalb bitte mindestens 30% Weizenmehl gebrauchen und max. 70% Roggenmehl.

3. Zutaten abwiegen

- Alle Zutaten genau abwiegen. Die empfohlenen Mengen im Rezept einhalten. Gebrauchen Sie hierzu die beigefügten Messbecher und Messlöffel (die Zutaten in Messlöffel immer abstreichen!) und gebrauchen Sie eine Waage um Mehl, Butter, … abzuwiegen.
- Gebrauchen Sie NIEMALS mehr als die folgenden Mengen für dieses Gerät:
  - *500 Gr trockne Zutaten und ungefähr 300 Ml Flüssigkeit für leichte und standard Broten.
  - *660 Gr trockne Zutaten und ungefähr 440 Ml Flüssigkeit für feste Broten.

4. Folge der Zutaten

Zuerst Leitungswasser am Backform hinzufügen, dann das Mehl, danach in einer Ecke der Backform eine Mulde machen und das Salz hinzufügen. Dann im gegenüberliegenden Ecke auch eine Mulde machen und die Hefe

hinzufügen. Die Mulden zumachen, sodass Salz und Hefe sich nicht direkt mengen können. Danach die Butter in Stückchen hinzufügen. Vergessen Sie den Zucker nicht da dieser in wichtigem Masse bestimmen wird ob das Brot aufgeht oder nicht.
ACHTUNG: Keine Zutaten im Backzimmer kleckern.
ACHTUNG: Die Außenseite der Backform sauber halten und die Zutaten nicht in Kontakt lassen kommen mit dem Heizelement.
ACHTUNG: Die angegebenen Mengen anhalten und diese **NIEMALS** überschreiten.

5. Gebrauch

a. Die Backform aus dem Gerät herausholen
b. Die sauberen Knethaken im Backform stellen
c. Alle Zutaten am Backform hinzufügen (siehe Punkt 5, Folge der Zutaten). Sorgen Sie dafür dass die Außenseite der Backform sauber ist.
d. Die Backform im Gerät stellen.
e. Sorgen Sie dafür dass Sie keine Zutaten im Backzimmer kleckern und dass diese nicht in Kontakt kommen mit den Heizelementen.
f. Das Deckel schließen.
g. Den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät ist jetzt eingeschaltet, Sie hören ein Tonsignal, die rote Kontrolllampe brennt und zeigt Ihnen das LCD Schirm.
Alles ist jetzt fertig für die Programmwahl!

6. Programmwahl
Jedes Mahl dass Sie auf eine Taste drucken, hören Sie ein Tonsignal zur Bestätigung.

1. **Programm:** Drucken Sie auf die "MENU" Taste zum Auswählen des gewünschten Programms (13 Programme)
2. **Brotformat**: Drucken Sie auf die "LOAF" Taste zum Auswählen des gewünschten Brotformats (750Gr-1000Gr-1250Gr). Die Auswahl wird angedeutet mittels ein Strichelchen obenan das LCD Schirm. Diese Funktion ist verfügbar für die Programme 1,2,3,4,5,6 und11.
3. **Krustenfarbe**: Drucken Sie auf die "COLOR" Taste zum Auswählen des gewünschten Krustenfarbes light, medium, dark und eventuell Rapid). Die Auswahl wird angedeutet mittels ein Strichelchen untenan das LCD Schirm. Diese Funktion ist verfügbar für die Programme 1,2,3,4,5,6 und11.
4. **Timer** (**Aufschub Start)**: Wenn Sie wollen dass das Gerät nicht sofort startet, aber nur in z.B. einigen Stunden, können Sie die Pfeilchen Tasten gebrauchen. Diese Funktion ist verfügbar für die Programme 1,2,3,4,6 und 11. Arbeitsweise: Notieren Sie die heutige Uhr, die Uhr dass das Brot gebacken sein sollte, und die Backzeit des gewählten Programms. Beispiel: Es ist jetzt 20.30 U, das Gerät muss um 06.00 U fertig sein mit backen (also in 9.30 Stunden). Sie haben das Programm 3 gewählt (1250 Gr), Dauer 3.48 Stunden. Zwischen 20.30 U und 06.00 U gibt es 9.30 Stunden. Ziehen Sie hiervon 3.48 Stunden ab = 5.42 Stunden. Stellen Sie den Timen ein auf 5.40 Stunden mittels die Pfeilchen.
ACHTUNG: Diese Funktion niemals gebrauchen mit Zutaten wie Milch, Eier, Sahne, Käse, …

Hiernach bekommen Sie eine Übersicht mit den Programme, die Zeiten und verfügbare Funktionen.

		Kruste*[1]	Rapid*[2]	Aufschub Start*[3]	Totale Zeit	Warm halten

1.Basic (Basis)	750 gr	●	●	●	3:13	●
	1000 gr	●	●	●	3:18	●
	1250 gr	●	●	●	3:25	●
2.French (Französisch)	750 gr	●	●	●	3:30	●
	1000 gr	●	●	●	3:32	●
	1250 gr	●	●	●	3:35	●
3.Whole Wheat (Vollkorn, Weizen…)	750 gr	●	●	●	3:43	●
	1000 gr	●	●	●	3:45	●
	1250 gr	●	●	●	3:48	●
4.Sweet (süß)	750 gr	●	/	●	3:17	●
	1000 gr	●	/	●	3:22	●
	1250 gr	●	/	●	3:27	●
5.Gluten Free (Gluten frei)	750 gr	●	/	/	3 :07	●
	1000 gr	●	/	/	3 :12	●
	1250 gr	●	/	/	3 :19	●
6.Rye (Roggen)	750 gr	●	/	●	3:43	●
	1000 gr	●	/	●	3:45	●
	1250 gr	●	/	●	3:48	●
7.Quick (Schnell)	1250 gr	/	/	/	1:20	●
8.Italian (italienisch)	750 gr	●	/	/	3:30	●
	1000 gr	●	/	/	3:32	●
	1250 gr	●	/	/	3:35	●
9.Dough (Teig)	/	/	/	/	1:30	/
10.Pasta (Teigware)	/	/	/	/	0:14	/
11.Milk bread (Milchbrot)	750 gr	●	/	●	3:13	●
	1000 gr	●	/	●	3:18	●
	1250 gr	●	/	●	3:25	●
12.Jam (Marmelade, Fruchte)	/	/	/	/	1:05	/
13.Bake only (Backen)	/	/	/	/	1:00	●

*1 Kruste: Light – Medium – Dark
*2 Rapid: Zeit wird mit +- 1 St. eingekürzt
*3 Aufschub Start: kein Milch, Eier, Sahne, … gebrauchen

7. Das Programm starten

- Drucken Sie auf die "START/STOP" Taste um das Backprozess zu starten. Der Timer wird jetzt abzählen.
- EXTRA ZUTATEN hinzufügen: Für die Programme 1,3,4,6 und 8 hören Sie nach +- 20 Min. ein Tonsignal dass Sie daran erinnert die extra Zutaten wie Nüsse, Rosinen, Fruchte, … hinzuzufügen.
  ACHTUNG: Fürs Hinzufügen der Zutaten, niemals auf STOP drucken, da dann das ganze Backprozess stoppt.

- Die Phase des Backprozesses und die Auswahl der Programme werden behalten im Fall einer Strompanne (max. 15 min.) während „Aufschub Start" oder während der Aufwärmung. Wenn die Strompanne gescheht nach der ersten Knetphase, dann stoppt das Backprozess sofort, da jetzt ein gutes Resultat nicht mehr möglich ist.

ACHTUNG: Die Lüftungsklappen während dem Betrieb NIEMALS anfassen, blockieren oder abdecken. Dass könnte Rauchentwicklung verursachen wenn das Teig über die Backformrand aufgeht und mit den Heizelementen in Kontakt kommt. Wenn es Rauch im Backzimmer gibt nach Kontakt zwischen Teig und Heizelementen, den Deckel nicht öffnen somit Flammen zu vermeiden oder schon bestehenden Flammen zu löschen. Drucken Sie auf die STOP Taste und ziehen Sie den Stecker aus die Steckdose. Löschen Sie schwelendes Teig im Gerät NIEMALS mit Wasser.

8. Ende des Backprozesses

Am Ende des Backprozesses hören Sie verschiedene Tonsignale und zeigt sich auf das Schirm 0:00.

Bei den meisten Programme geht das Gerät automatisch über auf die Warmhaltfunktion während ungefähr 1 Stunde. Lassen Sie das Brot NIEMALS länger als 1 Stunde im Gerät nach Ende des Backprozesses, sonst verliert das Brot seine Knusprigkeit. Nach Ablauf der Stunde verbreitet das Gerät jede 5 Minute Tonsignale.

Um das Brot, Marmelade, Teig, aus dem Gerät zu entfernen, erst die STOP Taste eindrucken, dann den Stecker ausziehen und dann den Deckel öffnen. Gebrauchen Sie IMMER Backformhandschuhe um die Backform aus dem Gerät und das Brot aus dem Backform zu holen. Lassen Sie das Brot abkühlen auf einem Rost.

TIP: Wenn nötig das Brot vom Backformrand losmachen mit einem Holzspatel. Dann der Backform umdrehen und vorsichtig auf den Unterseite klopfen um das Brot loszumachen.

Entfernen Sie dann die Knethaken mittels den Knethaken Entferner. Wenn diese im Brot festsitzen, versuchen Sie dann diese nur zu entfernen nach Abkühlung des Brotes. Wenn diese im Backform festsitzen bleiben und Sie diese nicht entfernen können, weichen Sie die Backform dann in warmem Wasser und versuchen Sie es nochmals.
ACHTUNG: Sie können gleich nach Ende des vorigen Programms gleich ein neues Programm starten. Es ist aber möglich dass auf das LCD Schirm die Meldung E01 oder E00 erscheint sobald Sie auf die START Taste drucken. Das bedeutet dass das Gerät noch zu warm ist (+55°C). In diesem Fall SOFORT auf die STOP Taste drucken, die Backform mit Zutaten entfernen und das Gerät komplett abkühlen lassen.

VI. REINIGUNG UND PFLEGE

- Das Gerät ausschalten, den Stecker ausziehen und das Gerät und Zubehöre komplett abkühlen lassen bevor Reinigung.
- Das Gerät selber können Sie reinigen mit einem feuchten Tuch. NIEMALS ins Wasser (oder andere Flüssigkeiten) tauchen. Das Heizelement darf NIEMALS mit Wasser oder andere Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
- Der Knethaken, Backform mit Anti-Anbackschicht können Sie reinigen in warmem Wasser mit Spülmittel. Bitte keine Scheuermittel gebrauchen da diese die Anti-Anbackschicht beschädigen könnten. Der Backform, Knethaken, Messlöffel und Messbecher sind NICHT Geschirrspüler sicher.
- NIEMALS Backformkratzer, aggressive Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten wie Alkohol, Petroleum, Aceton,… gebrauchen um das Gerät oder Bestandteile zu reinigen.
- Das Gerät komplett trocknen lassen bevor es wieder zu gebrauchen.
- Das Gerät aufräumen in einem frostfreien, sauberen und trocknen Raum, außer Bereich von Kinder. NIEMALS schwere oder harte Gegenstände auf das Gerät legen.

VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Ursache → Aktion
Das Brot geht nicht auf	• Sie gebrauchen nicht die richtige Hefe ➔ Gebrauchen Sie Trockenhefe (Fertiggericht). Diese Hefe muss nicht voraufgehen. • Sie gebrauch nicht genug Hefe oder die Hefe ist zu alt. ➔ Gebrauchen Sie den mitgelieferten Messlöffel. Kontrollieren Sie den Verfalltag der Hefe (im Kühlschrank aufbewahren). • Die Hefe ist vor dem Kneten in Kontakt gekommen mit Flüssigkeiten. ➔ Kontrollieren Sie ob die Zutaten laut der Anweisungen und in der richtigen Folge am Backform hinzugefügt wurden, wobei Wasser /Flüssigkeiten am ersten hinzugefügt werden. • Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker gebraucht. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mittels den Messlöffel.
Die Oberseite des Brotes ist nicht egal	➔ Kontrollieren Sie ob die anderen Zutaten nicht schon Salz oder Zucker befassen.

	• Die Kleber im Mehl sind nicht von guter Qualität oder Sie haben kein hartes Mehl gebraucht. (Die Qualität der Kleber hängt ab von : Temperatur, Feuchtigkeit, Weise von Aufbewahrung des Mehls, Erntezeit des Mehls) ➔ Probieren Sie mal eine andere Art, Marke oder Partie Mehl • Das Teig ist zu hart geworden weil Sie nicht genug Flüssigkeiten gebraucht haben. ➔ Härteres Mehl mit einer höheren Menge Proteine nimmt mehr Wasser auf als anderes Mehl; Versuchen Sie 10-20 Ml Wasser zuzufügen.
Das Brot hat viele Luftlöcher	• Sie gebrauchen zu viel Hefe ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mittels den Messlöffel. • Sie gebrauchen zu viel Flüssigkeit oder die Flüssigkeit ist zu warm. ➔ Manche Arte Mehl nehmen mehr Wasser auf als andere; Versuchen Sie 10-20 Ml weniger Wasser zu gebrauchen.
Das Brot ist zusammengebrochen nach dem Aufgehprozess	• Das Mehl ist nicht von guter Qualität ➔ Versuchen Sie es mal mit einer anderen Marke Mehl. • Sie haben zu viel Flüssigkeit gebraucht. ➔ Versuchen Sie 10-20 Ml weniger Wasser zu gebrauchen. • Sie haben zu wenig Salz gebraucht. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen mittels den Messlöffel. • Sie haben zu viel Hefe gebraucht. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel. • Der Deckel wurde zu lange geöffnet während des Backprozesses. ➔ Der Deckel während des Backprozesses nicht zu lange offen lassen. • Zu feuchte oder zu hohe Zimmertemperatur. ➔ Sorgen Sie dafür dass das Raum gut gelüftet ist.
Das Brot ist zu viel aufgegangen	• Sie haben zu viel Wasser/Hefe gebraucht. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel und Messbecher. ➔ Kontrollieren Sie ob die anderen Zutaten nicht schon Wasser befassen. • Sie haben zu warmen Wasser gebraucht ➔ Gebrauchen Sie nicht zu warmen Wasser • Sie haben nicht genug Mehl gebraucht ➔ Wiegen Sie das Mehl gut ab mit einer Waage. • Sie haben zu wenig Salz gebraucht. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel
Das Brot ist so leicht und klebrig	• Sie gebrauchen nicht genug Hefe oder die Hefe ist zu alt/verfallen. ➔ Gebrauchen Sie das mitgelieferte Messlöffel. Kontrollieren Sie den Verfalldatum der Hefe (in Kühlschrank aufbewahren) • Es gab eine Strompanne. ➔ Holen Sie das Brot aus dem Backform und fangen Sie aufs neue an mit neuen Zutaten.
Das Brot ist zu trocken und zu fest	• Sie gebrauchen nicht genug Flüssigkeit ➔ Manche Arte Mehl nehmen mehr Wasser auf als andere; versuchen Sie 10-20 Ml mehr Wasser zu gebrauchen. • Sie gebrauchen nicht genug Hefe oder die Hefe ist zu alt. ➔ Gebrauchen Sie den mitgelieferten Messlöffel. Kontrollieren Sie den Verfalldatum der Hefe (in Kühlschrank aufbewahren)

Das Brot ist zu dunkel	• Sie gebrauchen zu viel Zucker ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel. • Sie haben die verkehrte Krustenfarbe eingestellt. ➔ Stellen Sie die richtige Krustenfarbe ein vor das Backen.
Das Brot ist noch nicht fertig und noch nass in der Mitte	• Sie gebrauchen zu viel extra Zutaten, wie Nüsse, Butter, Trockenobst, Sirup, … ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel/Messbecher. • Die geweichten Zutaten sind noch zu nass. ➔ Trocknen Sie die geweichten Zutaten ausreichend.
Die Unterseite und Seiten des Brotes sind mit zuviel Mehl bedeckt	• Sie haben zu viel Mehl oder nicht genug Flüssigkeit. ➔ Kontrollieren Sie das Rezept und wiegen Sie die richtigen Mengen ab mit dem Messlöffel/Messbecher.
Die Zutaten des Brotes sind nicht gut gemengt	• Der Knethaken wurde nicht/ nicht korrekt im Backform gestellt. ➔ Stellen Sie den Knethaken im Backform bevor die Zutaten hinzuzufügen. • Es gab eine Strompanne. ➔ Sie können das Programm weiter laufen lassen, das Resultat kann aber enttäuschen wenn das Kneten schon angefangen hat.
Das Brot ist nicht gebacken	• Sie haben die 'DOUGH' Funktion ausgewählt. ➔ Mit der 'DOUGH'Funktion wird nicht gebacken. • Es gab eine Strompanne. ➔ Wenn das Brot schon aufgegangen ist können Sie es weiter im Ofen backen. • Sie haben vergessen den Knethaken im Backform zu stellen. ➔ Stellen Sie zuerst den Knethaken.
Das Brot ist an die Seiten zusammengebrochen und an die Unterseite noch feucht	• Das Brot ist zu lange im Backform geblieben nach Ende des Backprozess. ➔ Das Brot sofort nach Ende des Backprozess aus dem Gerät holen.
Der Knethaken rasselt	• Versichern Sie sich dass den Knethaken gut festsitzt.
Es gibt Brandgeruch während dem Backen Es kommt Rauch aus dem Dampfloch	• Vielleicht haben Sie Zutaten auf das Heizelement gekleckert. ➔ Während dem Kneten könnte eine kleine Menge Mehl, Rosinen, oder andere Zutaten aus dem Backform geworfen werden. Bitte entfernen sobald das Gerät abgekühlt ist.
Der Knethaken bleibt im Brot festsitzen	• Das Teig ist zu steif ➔ Lassen Sie das Brot komplett abkühlen bevor Sie das Messer vorsichtig aus dem Brot herausholen. Manche Brote nehmen mehr Wasser auf als andere; Versuchen Sie 10-20 Ml mehr Wasser zu gebrauchen. • Krusten haben sich unter den Knethaken aufgehäuft. ➔ Reinigen Sie den Knethaken nach jedem Gebrauch.
Die Kruste wird weich nach Abkühlung	• Der Dampf der nach dem Backen im Brot freikommt, kann zu die Kruste gehen wodurch diese weicher wird. ➔ Versuchen Sie 10-20 Ml weniger Wasser oder die Hälfte weniger Zucker zu gebrauchen um die Menge Dampf zu reduzieren.
Wie bleibt die Brotkruste knusprig?	• Um das Brot knuspriger zu machen können Sie die Funktion 'French' probieren oder die Funktion 'dark'(Krustenfarbe). Sie können das Brot auch 5-10 Min. extra backen im Ofen auf 200°C oder Gasstand 6.
Ich kann keine egalen	• Das Brot war noch zu warm.

Schnitte schneiden	➔ Lassen Sie das Brot auf einen Rost abkühlen bevor es zu schneiden sodass den Dampf entgehen kann.

VIII. PRAKTISCHE HINWEISE ZU STÖRUNGEN

Falls einer Panne am Gerät sollen Sie es sicherlich nicht mehr gebrauchen. Wenden Sie sich an Ihren Verkäufer. Im Fall von Beschädigung der Elektroschnur, bringen Sie auch unmittelbar das Gerät zu Ihre Verkaufsstelle.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTLICHEN GEBRAUCH KONZIPIERT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GARANTIE UNMITTELBAR HINFÄLLIG
DIE GARANTIE DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE NICHT FOLGEN DES GEBRAUCHSANWEISUNG.

Wir behalten uns das Recht vor technische Änderungen zu machen.

IX. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag. Dauer der Garantie: 2 Jahre

- Die Garantie deckt den Ersatz des Motorblocks, falls er von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wird. Die Garantie deckt kein Zubehör wie Backform, Messbecher und Messlöffel, Knethaken, Knethaken Entferner.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer
- Die Portokosten für den hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie gilt nur nach Vorlage der, durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung oder der Verkaufsrechnung.
Die Garantie ist hinfällig bei:

- Nicht korrekter Anschluss, z.B. übermäßige Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Gebrauch oder Behandlung.
- Fehlende oder falsche Pflege.
- Geräte die von nicht-anerkannten Dritten verändert oder repariert wurden.
- Geräte deren Kennnummern beseitigt oder verändert wurden.

X. UMWELT

Setzen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht beim normalen Hausmüll, aber geben Sie es ab in einem offiziellen Sammelpunkt zur Recycling. So helfen Sie die Umwelt zu schützen.

XI. HAFTUNG

Alle Haftung ebenso nach Benutzer als auch nach allen Dritten die erwachsen sollten durch nicht Folgen dieser Gebrauchsanweisung, geht auf keinen Fall zu Laste des Fabrikanten. Bei nicht folgen der Sicherheitshinweise schützt der Gebraucher dieses Gerätes oder die Person die die Sicherheitshinweise nicht gefolgt hat den Fabrikanten gegen Haftpflicht.

XII. REZEPTE

Bemerkung : Suppenlöffel = abgestrichener Messlöffel (gross)
Kaffeelöffel = abgestrichenerMesslöffel (klein)

Weissbrot (1000 Gr.)	**VollkornbBrot (750 Gr.)**
- *330 ml Wasser*	- *250 ml Wasser*

- *600 Gr. Weissmehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker*	- *300 Gr.Weissmehl* - *100 Gr. Vollkorn Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *1,5 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *20 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker*
Vollkornbrot (1000 Gr.) - *330 ml Wasser* - *400 Gr. Weissmehl* - *200 Gr. Vollkorn Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *2 Suppenlöffel Zucker*	**Vollkornbrot (750 Gr.)** - *310 ml Wasser* - *500 Gr. VollkornMehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker*
Italienisches Brot (750 gr) - *1 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *400 gr. Weissmehl* - *260 ml Wasser* - *1,5Kaffeelöffel Salz* - *1,5 Suppenlöffel Olivenöl*	**Italienisches Brot mit Rosmarin und Rosinen (750gr)** - *2 medium Eier* - *175 ml Wasser* - *1 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *400 grWeizenmehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *3 Suppenlöffel Trockenrosmarin* - *1 Suppenlöffel Kristallzucker* - *4 Suppenlöffel extra vergine Olivenöl* - *125 gr.Rosinen*
Graubrot (1000 Gr.) - *330 ml Wasser* - *200 Gr. WeissMehl* - *400 Gr. Graumehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *2 Suppenlöffel Zucker*	**Roggenbrot (1000 Gr.)** - *500 Gr. Roggenmehl* - *310 ml Wasser* - *2 Kaffeelöffel Salz* - *1 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *15 Gr. Butter (kein Öl)*
9 Getreide Brot (750 Gr.) - *250 ml Wasser* - *300 Gr.Weissmehl* - *100 Gr. 9 Getreide Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *1,5 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *20 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker*	**9 Getreide Brot (1000 Gr.)** - *330 ml Wasser* - *400 Gr.Weissmehl* - *200 Gr. 9 Getreide Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker*
Nüssebrot (750 Gr.) - *310 ml Wasser* - *500 Gr. 9 Getreide Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *1 Suppenlöffel Zucker* - *65 Gr.Nüsse*	**Maisbrot (1000 Gr.)** - *300 ml Wasser* - *350 Gr.Weissmehl* - *150 Gr. Maismehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *1 Kaffeelöffel. Zucker* - *2 Suppenlöffel Olivenöl*

Gluten freies Brot (1000 Gr.) - *330 ml Wasser* - *450 Gr.No Gluten Backmischung Revogan (*	**Rosinenbrot (1000 Gr.)** - *250 ml Wasser* - *600 Gr.Weissmehl*

Eisen oder Faser) - *3 Kaffeelöffel.Trockenhefe* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *1 Suppenlöffel Zucker* - *2 Suppenlöffel Olivenöl* - *1 Ei*	- *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *25 Gr. Butter* - *2 Suppenlöffel Zucker* - *250 Gr. Rosinen*
Schokoladebrot (1000 Gr.) - *250 ml Milch* - *400 Gr.Weissmehl* - *100 Gr. VollkornMehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *2 Suppenlöffel Zucker* - *25 Gr. Butter* - *1 Ei* - *100 Gr.Fondant Schokolade*	**Speckbrot (1250 Gr.)** - *200 Gr.Räucherspeck (gebacken)* - *1 Zwiebel (leicht gebacken)* - *250 ml Wasser* - *300 Gr.Weissmehl* - *300 Gr. VollkornMehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *1 Suppenlöffel Zucker* - *2 Kaffeelöffel. Trockenhefe*
Panettone (1000 Gr.) - *175 ml Milch* - *500 Gr. Mehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2,5 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *1 Kaffeelöffel Anispulver* - *1,5 Suppenlöffel Zucker* - *1 medium Ei* - *60 Gr. Butter* - *50 Gr.Rosinen* - *50 Gr. kleingehackte Walnüsse* - *50 Gr. getrocknete oder kandierte Fruchte*	**Italiaans Brot (1000 Gr.)** - *300 ml Wasser* - *500 Gr. Mehl (Französisch)t* - *2 Kaffeelöffels Salz* - *1 Kaffeelöffel Trockenhefe* - *2 Suppenlöffel Olivenöl* - *1 Suppenlöffel getrockneter Oregano (naar smaak)*
Brötchen (1000 Gr.) - *250 ml Wasser* - *500 Gr.Weissmehl* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *3 Kaffeelöffel. Trockenhefe* - *20 Gr. Butterin Stückchen* - *1 Ei* - *2 Suppenlöffel Zucker*	**Pizza** - *240 ml Wasser* - *450 Gr.Weissmehl* - *1 Kaffeelöffel Hefe (5Gr.)* - *1 Kaffeelöffel Salz* - *2 Suppenlöffel Olivenöl* ** Ofen vorwärmen, 20 Min. backen auf 220°*
Erdbeeremarmelade - *500 Gr. Erdbeere* - *250 Gr. Zucker* - *3 Suppenlöffel Zitronensaft (frisch)* - *1 Suppenlöffel Zitronensaft (konzentriert)*	**Pizza mit Thunfisch** - *500 Gr. Weizenmehl* - *2,5 Kaffeelöffel.Trockenhefe* - *300 ml Wasser* - *2 Kaffeelöffel Salz* - *1 Töpfchen Pesto* - *1 Dose Tomaten* - *20 grüne Oliven* - *1 Knoblauchzehe* - *Geriebener Käse* ** Ofen vorwärmen, 20 Min. backen auf 220°.*

Weitere Rezepten finden Sie auf www.fritel.com

Voor verdere inlichtingen / POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLEMENTAIRE / For all further information / FÜR WEITERE INFORMATIONEN
NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
E-Mail : info@vanratingen.com / Website : www.vanratingen.com